

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

Axa prioritară 5: „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”

Obiectivul tematic 9: Promovarea incluziunii sociale, combaterea sărăciei și a oricărei forme de discriminare

Prioritatea de investiții 9.ii: Strategii de dezvoltare locală plasate sub responsabilitatea comunității

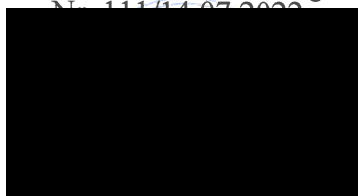
Obiectivul specific 5.2: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie sau excluziune socială din comunitățile marginalizate din zonă rurală și orașe cu o populație de până la 20.000 locuitori prin implementarea de măsuri/ operațiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC- Regiuni mai puțin dezvoltate

Titlul proiectului: „Dezvoltare centru socio-comunitar Crampoia”

Contract nr.: POCU/303/5/2/129663

Beneficiar: Comuna Crampoia, Județul Olt

Parteneri: P1 – Liceul tehnologic Comuna Crampoia



-CAIET DE SARCINI-

***Privind achiziționarea de servicii de catering (hrana)
pentru participanți activități educație program:***

- Școala după școală,

- Calificare

Pentru proiectul

“Dezvoltare centru socio-comunitar Crampoia”,

cod 129663 POCU/303/5/2

DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII

1. INFORMATII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor ***de catering (hrana) pentru participanți activități educație program: - Școala după școală, - Calificare***, în cadrul proiectului: **Dezvoltare centru socio-comunitar Crampoia, cod 129663, POCU/303/5/2**
Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune, de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, HG 395/2016, legea nr 101/2016, **Procedură proprie.**

2. CONDITII SI CERINTE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 228pers(188persoane sprijin pentru accesul si/sau mentinerea pe piata muncii (consiliere, mediere, formare, subventionare angajatori), 40persoane sprijin pentru reducerea părăsirii timpurii a școlii prin: programe de tip zone prioritare de educație/ școală după școală), reprezentand Grupul Tinta din cadrul proiectului sus mentionat, în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilite prin contractul de servicii catering. Sumele ofertate vor include cheltuielile cu caseerolele și cu transportul.

In conformitate cu cele descrise la subactivitatile:

- **A2.1. Sprijin pentru reducerea părăsirii timpurii a școlii prin: programe de tip zone prioritare de educație/școală după școală**
- **A3.2. Sprijin pentru accesul si/sau mentinerea pe piata muncii (consiliere, mediere, formare) grupul tinta participant va beneficia de sprijin material sub forma de hrana. Sprijinul material sub forma de hrana va fi acordat pentru un numar de 228 de persoane/ meniu zilnic dupa cum urmeaza:**
- **A2.1. Sprijin pentru reducerea părăsirii timpurii a școlii prin: programe de tip zone prioritare de educație/ școală după școală – 40 de copii x 21 zile x 9 luni x 21.830260 lei fara tva = 165,036.76560 lei fara tva.**
- **A3.2. Sprijin pentru accesul si/sau mentinerea pe piata muncii (consiliere, mediere, formare, subventionare angajatori) – 188 de persoane x 60 de zile x 21.830261 lei fara tva = 246,245.34408 lei fara tva.**

Forma de acordare a sprijinului material - achizitionarea de la un furnizor autorizat de produse alimentare care vor fi distribuite sub forma de contractarea unei firme de catering care sa asigure zilnic hrana.

Denumire serviciu	Portii	Pret unitar (lei fara tva)	Pret total (lei fara tva)
Catering/Hrana necesara desfasurarii subactivitatii: A2.1. Sprijin pentru reducerea părăsirii timpurii a școlii prin: programe de tip zone prioritare de educație/ școală după școală (40 de copii x 21 zile x 9 luni)	7560	21.830260	165,036.76560
Catering/Hrana necesara desfasurarii subactivitatii: A3.2. Sprijin pentru accesul si/sau mentinerea pe piata muncii (consiliere, mediere, formare, subventionare angajatori) (188 de persoane x 60 de zile)	11280	21.830261	246,245.34408
Total	18840		411,282.10968

Livrarile vor avea loc astfel:

- 1 masa pe zi pentru un numar maxim de 228 persoane, 5 zile pe saptamana, in functie de perioada de derulare a cursurilor/activitatilor scolare

Ofertantul are obligatia de a livra hrana in intervalul de timp dintre orele:

De luni pana vineri:

-zilnic între orele 11.30–12.30 pranzul(din ziua respectivă)

Locatia la care se livreaza hrana zilnica este in Comuna Crampoia, jud. Olt. Spatiul de servire a mesei va fi asigurat de catre autoritatea contractanta.

Nota: Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligatia de a anunta prestatorul cu 48 de ore inainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivata a beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris la inceputul activitatii si, ori de cate ori el va suferi modificari, pe parcursul derularii contractului.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului **zilnic, până la orele 09:00** - valabilă pentru masa de pranz din ziua in curs; va contine numărul de porții pentru fiecare regim alimentar(normal/dieta medicala), in cazul in care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezență a persoanelor. **In fiecare saptamana se vor prezenta 3 variante de meniuri pentru urmatoarea saptamana de livrare (5zile).**

La intocmirea“Planului de meniu”trebuie sa se tina cont de urmatoarii factori:

- *Realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza;*
- *Afectiunile, bolile si indicatiile medicale;*
- *Anotimpul in care se aplica meniurile;*
- *Preferintele beneficiarului pentru anumite feluri de mancare;*
- *Planurile de meniu vor fi intocmite astfel incat pe parcursul unei saptamani, sa nu se repete felurile de mancare;*
- *Mancarea sa fie consistent si sa dea senzatia de satietate;*
- *Sa fie variata, atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia aleasa;*
- *Preferintele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar*

In functie de modificările intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de portii, fără modificarea prețului unitare și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrarile vor incepe odata cu incheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestari servicii cu durata cursurilor care se vor desfasura la nivelul proiectului, se estimeaza ca livrarile se vor desfasura pe parcursul a max. 12 luni in anul 2022, 2023.

2.2. Particularitatile meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering:

Exemplu:

Pranz:

Cuprinde 3 feluri de mancare si o salata de sezon(ciorba/supa, felul II si desert), astfel:

1.-ciorba de legume dreasă cu ou sau supa de pui cu tăiței sau găluște, ciorba de fasole=300ml

-ciorba cu carne de pui sau vita = 300ml/60g

- ciorba de perisoare 300ml
- ciorba radauteana 300ml

2.-mancare scazuta, garnitura=300g

- friptura carne pui, vită sau porc, peste= 100gr procesata si fara os

3.Salata de sezon=100g; muraturi=100g

4.Paine = min.150g

5.Desert: croissant mic cu ciocolată15g (ambalat individual), budincă ½ ceașcă,

biscuiți nesarati (ambalat individual),

- Fructe = 100-125g—o bucată de persoană

Mentionam ca toate gramajele sunt produse finite.

Se face precizarea ca se solicita ca preparatele din carne de la masa de pranz (felu III) sa fie portionate la gramajul mentionat in particularitatile prevăzute de legislația sanitara.

3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

Ofertantul participant trebuie sa respecte particularitatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute in caietul de sarcinisi graficul de prestare al acestui serviciu:

- La prepararea mancarurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor;
- Prestatorul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a beneficiarului, la echivalentul valoric si nutritional celor inlocuite;

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa prepare si sa livreze hrana – numarul de portii zilnice la ora solicitata.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului ce urmeaza a fi folosit pentru indeplinirea contractului. Acesta va face dovada ca detine cel puțin o **persoana calificata ca bucatar sau lucrator in alimentatie publica.**

3.1. Cerinte specific privind alimentele:

Hrana trebuie livrata in cantitati si continut caloric stabilite prin normele de hrana in conformitate cu legislatia in vigoare

Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, branza, lapte, oua si protein vegetale);
- lipide (grasimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderatsarate.

Atentie! : nu se vor folosi crème cu oua, frisca sau maioneza. La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetelor.

Mancarurile nu vor contine substante conservante si coloranti artificiali si in elaborarea lor se va evita pe cat posibil folosirea oricaror factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure prepararea

hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respective pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

3.2. Cerințe privind transportul

- Hrana va fi împachetată, manipulată, și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricărui contaminare probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Mijloacele de transport și containerele de transport (dulapuri calde/frigorifice), trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.
- Se va face dovada mijloacului de transport ce trebuie să fie avizate sanitar-veterinar și dotate cu instalație frigorifică (având în vedere posibilitatea solicitării pachetelor săptămânale). Mijloacele de transport și / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât, în momentul în care aceasta ajunge la destinație să aibă temperatura optimă.
- Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- Prestatorul trebuie să dețină termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică.

- Operatorul economic trebuie să prezinte în propunerea tehnică dotările ce urmează a fi folosite pentru îndeplinirea contractului din care să facă parte cel puțin următoarele:
 - Vehicul de transport hrana autorizat și dotat cu instalație frigorifică
 - Lada izoterma, funcție de răcire/incalzire, cu capacitate de minim 150 l (minim 3 buc) pentru Transportul alimentelor.
 - Caserole individuale

Alte dotări considerate a fi necesare în vederea livrării hranei în condiții corespunzătoare.

3.3. Cerințe privind igiena personalului:

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă (Declarație pe propria răspundere).

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare (Declarație pe propria răspundere)

4. ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuirea hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.** Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de rezilierea contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

5. RECEPȚIA SERVICIILOR

La efectuarea recepției:

- Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.
- Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic, meniul din ziua respectivă.
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

6. CONDITIILE FACTURĂRII ȘI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza proceselor verbale de recepție și anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoitatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție. Plata facturilor se va face în termen de 60 de zile de la data depunerii emiterii facturii de către furnizor.

În situația în care Achizitorul dovedește că nu a primit în bugetul propriu sumele necesare efectuării plăților aferente executării contractului, deși a pomovat toate formalitățile și acțiunile prevăzute de legislația în vigoare și de instrucțiunile de implementare a proiectului, ori au intervenit împrejurări care determină întârzierea plăților și care nu se datorează Achizitorului, iar Achizitorul dovedește cu documente legale lipsa sa de culpă, acesta din urmă nu va fi obligat la plata de penalități pentru neachitarea la termenul stabilit în contract, a obligației de plată.

Intocmit,
Mihai-Alin BIRIN

