

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

Nr. 27/25.02.2022

Aprobat,
Comuna Crampoia

-CAIET DE SARCINI-

Privind achiziționarea de SERVICII DE CATERING (HRANA EDUCATIE, HRANA CALIFICARE, HRANA ANTREPRENORIAL)

**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 EDUCATIE, HRANA CALIFICARE, HRANA ANTREPRENORIAL) 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 242 pers (188 persoane participante la cursuri FPC- Calificare, 14 persoane participante la cursuri FPC- antreprenoriat, 40 persoane participante la activități after school), reprezentând Grupul Tinta din cadrul proiectului sus menționat, în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin normele de

hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocatiei zilnice de hrana ce va fi stabilite prin contractul de servicii catering. Sumele oferite vor include cheltuielile cu caserolele și cu transportul.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase.

Livrarile vor avea loc astfel:

- 1 masa pe zi pentru un număr maxim de 242 persoane, 5 zile pe săptămână, în funcție de perioada de derulare a cursurilor/activităților școlare

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul de timp dintre orele:

De luni până vineri:

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

Locația la care se livrează hrana zilnică este în Comuna Crampoia, jud. Olt. Spațiul de servire a mesei va fi asigurat de către autoritatea contractantă.

Nota: Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării 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 în curs; va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezență a persoanelor. **În fiecare săptămână se vor prezenta 3 variante de meniuri pentru următoarea săptămână de livrare (5 zile).**

La întocmirea „Planului de meniu” trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază;
- Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite feluri de mâncare;
- Planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare;
- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia aleasă;
- Preferințele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar 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. 18luni 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 partilaritatile 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 putin **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 masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate. Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogenesau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate.

3.2. Cerinte privind transportul

- Hrana va fi impachetata, manipulata, si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii.
- Mijloacele de transport si containerele de transport (dulapuri calde/frigorifice), trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.
- Se va face dovada mijloacului de transport ce trebuie sa fie avizate sanitar-veterinar si dotata cu instalatie frigorifica (avand in vedere posibilitatea solicitarii pachetelor saptamanale). Mijloacele de transport si / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie sa permita mentinerea alimentelor la temperaturi corespunzatoare si sa permita ca aceste temperaturi sa fie monitorizate astfel incat, in momentul in care aceasta ajunge la destinatie sa aiba temperatura optima.
- Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.
- Prestatorul trebuie sa detina termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistenta termica.
- Operatorul economic trebuie sa prezinte in propunerea tehnica dotarile ce urmeaza a fi folosite pentru indeplinirea contractului din care sa faca parte cel putin urmatoarele:

- Vehicul de transport hrana autorizat si dotat cu instalatie frigorifica
- Lada izoterma, functie de racire/incalzire, cu capacitate de minim 150 l (minim 3 buc) pentru
- Transportul alimentelor.
- Caserole individuale

Alte dotari considerate a fi necesare in vederea livrarii hranei in conditii corespunzatoare.

3.3. Cerinte privind igiena personalului:

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipularea alimentelor trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata.

Oricarui lucrator care sufera de o boala(leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente , nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor , de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta (Declaratie pe propria raspundere).

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligatia de a efectua controalele medicale(analizele medicale) ale angajatilor conform legislatiei in vigoare (Declaratie pe propria raspundere)

4. ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie să-si 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

Daca vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul sa il respinga, iar Prestatorul are obligatia, fara a modifica pretul, de a inlocui produsele refuzate si de a face toate modificarile necesare pentru ca pe viitor, produsele sa corespunda 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 alta 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 lipsa în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

5. RECEPTIA SERVICIILOR

La efectuarea receptiei:

- Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de catre acesta.
- Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic, meniul din ziua respectiva..
- Prestatorul trebuie sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii beneficiarului in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului.

6. CONDITIIDEFACTURARESIPLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna in baza proceselor verbale de receptive si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoitatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie. Plata facturilor se va face in termen de 60 de zile de la data depunerii emiterii facturii de catre furnizor.

In situatia in care Achizitorul dovedeste ca nu a primit in bugetul propriu sumele necesare efectuarii platilor aferente executarii contractului, desi a pomovat toate formalitatile si actiunile prevazute de legislatia in vigoare si de instructiunile de implementare a proiectului, ori au intervenit imprejurari care determina intarzierea platilor si care nu se datoreaza Achizitorului, iar Achizitorul dovedeste cu documente legale lipsa sa de culpa, acesta din urma nu va fi obligat la plata de penalitati pentru neachitarea la termenul stabilit in contract, a obligatiei de plata.

Intocmit,
Mihai Alin BIRIN

