

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”

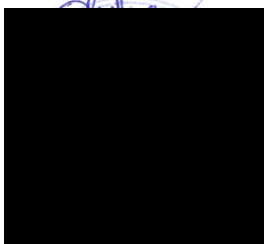
Contract nr.: POCU/303/5/2/129663

Beneficiar: Comuna Crampoia, Județul Olt

Parteneri: P1 – Liceul tehnologic Comuna Crampoia

Nr.152/15.06.2021

Aprobat,
Comuna Crampoia
PRIMAR



-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/saptamanal pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 242pers (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 stabilit prin

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

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

Livrarile vor avea loc astfel:

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

SAU

- 1 pachet pe săptămână pentru un număr maxim de 242 persoane.

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

De luni până vineri:

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

SAU

- săptămânal între orele 11.30-12.30

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 motivate 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/săptămânal, până la orele 09:00**-valabilă pentru masa de prânz din ziua/săptămâna în curs;

va conține numărul de porții pentru fiecare regiș alimentar (normal/dietă medicală), în cazul în care acest aspect este impus, 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 senzație 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

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 începe odată cu încheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestări servicii cu durata cursurilor care se vor desfășura la nivelul proiectului, se estimează ca livrarile se vor desfășura pe parcursul a max. 27 luni în anul 2020, 2021, 2022, 2023.

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

Exemplu:

Pranz:

Cuprinde 3 feluri de mâncare și o salată de sezon (ciorbă/supă, felul II și desert), astfel:

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

-ciorbă cu carne de pui sau vită = 300ml/60g

-ciorbă de perisoare 300ml

-ciorbă radauteana 300ml

2.-mâncare scăzută, garnitură=300g

-friptură carne pui, vită sau porc, pește= 100gr procesată și fără os

3.Salată de sezon=100g; murături=100g

4.Paine = min.150g

5.Desert: croissant mic cu ciocolată 15g (ambalat individual), budincă ½ ceașcă,

biscuiți nesarți (ambalat individual),

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

Pachetul săptămânal va conține: carne (piept pui/ pulpa porc/ piept curcan/etc.) -1 kg., mezeluri (sunca/salam/parizer/etc.)- 400 gr., pâine-3 buc., cascaval/branza- 300 gr., garnitură (orez/ malai/ amestec de legume/ etc.)- 500 gr., desert (fursecuri/cozonac/turta dulce/etc.)- 300 gr., apă plată- 3 buc.).

Mentionăm ca toate gramajele sunt produse finite.

Se face precizarea ca se solicită ca preparatele din carne de la masă de prânz (felu III) să fie portionate la gramajul menționat în particularitățile prevăzute de legislația sanitară.

3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

Ofertantul participant trebuie să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu:

- La prepararea mâncărurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor;
- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional celor înlocuite;

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa prepare si sa livreze hrana – numarul de portii zilnice/saptamanale 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 stability 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 in cateventualeleepidemiisapoata 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 impropriei 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 propunereatehnicadotarileceurmeaza a fi folositepentruindeplinireacontractului din care safacapartecelputinurmatoarele:
 - Vehicul de transport hranaautorizatsidotat cu instalatiefrigorifica
 - Lada izoterma, functie de racire/incalzire, cu capacitate de minim 150 l (minim 3 buc) pentru transportulalimentelor.
 - Caseroleindividuale
- Alte dotari considerate a fi necesare in vederealivrariihranei in conditiicorespunzatoare.

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(leziuniinfectate, infectii ale pielii, abcesesaudiaree), sau este purtator al unei boli ce poate fi transmis aprin alimente , nu i se va permite sa manipuleze alimente orisaintre 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 assume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuirea hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului

Daca vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatiilor 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/saptamanal de catre achizitor prin persoanele desemnate de catre acesta.
- Procesul verbal de receptive 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 cantitatilereceptionateefectiv de autoitatea contractanta confirmate prin proceseleverbale de receptie. Plata facturilor se va face in în 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

