



COMUNA VALEA CIORII

JUDEȚUL IALOMIȚA

Nr. 0609/05.06.09 2018

APROBAT,
PRIMAR,
IONESCU ȘTEFAN



CAIET DE SARCINI

Pentru atribuirea contractului având ca obiect

Serviciilor de catering pentru implementarea proiectului „Eurocomuna - Dezvoltare comunitara prin masuri integrate in comuna Valea Ciorii, județul Ialomița”, cod MySmsis 102548

1. Date privind autoritate contractantă:

1.1 Denumire, adresă și puncte de contact

Comuna Valea Ciorii, Strada Mihai Eminescu, nr. 65, comuna Valea Ciorii, județul Ialomița, cod postal 927240, telefon: +40243277505, fax: +40243277575 E-mail: pvaleaciorii@yahoo.com, adresă URL: www.primariavaleaciorii.ro

1.2 Tipul autorității contractante și activitatea principală

Unitate Administrativ Teritorială – Servicii Publice Locale

2. Obiectul achiziției

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru beneficiarii proiectului, cu începere de la data semnării sale de către părți până la sfârșitul proiectului, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, în cazul în care, se va prelungi perioada de **implementare a proiectului „Eurocomuna- Dezvoltare comunitara prin masuri integrate in comuna Valea Ciorii, județul Ialomița”**. Serviciile de catering vor fi prestate în baza graficului de prestare stabilit de PRIMĂRIA VALEA CIORII la fiecare locație indicată de Primărie.

2.1 Denumirea contractului: Prestări **Servicii de catering** pentru implementarea proiectului „Eurocomuna - Dezvoltare comunitara prin masuri integrate in comuna Valea Ciorii, județul Ialomița”, cod MySmsis 102548

2.2 Cod CPV: 55520000-1 Servicii de catering.

COMUNA
VALEA CIORII

CENFORM

ȘCOALA
GIMNAZIALĂ
VALEA CIORII

INTRATEST
INVESTIȚIA CARIEREI TALE

servel

2.3 Sursa de finanțare: Bugetul local si FSE (Fondul European de Dezvoltare Regionala 2014-2020)

Contractul de achiziție pentru realizarea obiectivului de mai sus va fi finanțat din Fondul European de Dezvoltare Regionala 2014-2020 și Bugetul local.

Codul de clasificare C.P.V.: 55520000-1- Servicii catering

3. Obiective:

Obiectiv general - comunitatea marginalizata non roma din Comuna Valea Ciorii, judetul Ialomita prin masuri integrate clasate in 3 mari componente: educatie, ocupare, cresterea calitatii vietii si utilizand tehnici / mecanisme de inovare si animare sociala. Rezultatul asteptat al proiectului este numarul redus cu 655 de persoane aflate in risc de saracie si excluziune sociala din comunitatea marginalizata non roma din Comuna Valea Ciorii, judetul Ialomita.

OS1 – Cresterea participarii copiilor de 0-17 ani din GT (211 copii) la cursurile scolare si reducerea abandonului scolar real la sub 1%, precum si usurarea tranzitiei de la scoala la piata muncii prin activitati de consiliere vocationala pentru continuarea studiilor si informare si orientare profesionala pentru copiii din clasele V-VIII din GT (56 copii, 10-14 ani), corelarea educatiei formale cu educatia din familie si cea non-formala.

OS2 – Cresterea numarului de persoane apte de munca din GT aflate in risc de saracie si excluziune sociala din comunitatea marginalizata care sunt sprijinite in gasirea unui loc de munca, inclusiv prin desfasurarea unei activitati independente.

OS3 – Imbunatatirea calitatii vietii pentru 655 de persoane aflate in risc de saracie si excluziune sociala din comunitatea marginalizata Valea Ciorii prin furnizarea a 11 servicii sociale / medicale / socio-medice, imbunatatirea conditiilor de locuit pentru 50 gospodarii in care locuiesc GT si sprijin in intocmirea actelor de proprietate pentru 12 gospodarii.

OS4 – Animarea si inovarea sociala a comunitatii marginalizate Comuna Valea Ciorii din judetul Ialomita si cresterea implicarii sociale in reducerea decalajelor dintre cele 655 de persoane aflate in risc de saracie si excluziune sociala si ceilalti membri ai comunitatii.

Obiective specifice:

Actiuni de crestere a accesului si participarii la educatia ante-prescolara pentru 43 de copii cu varste intre 0 si 2 ani, dintre care 9 romi, care nu urmeaza cursurile gradinitei din comuna

proveniti din 38 de familii. Lor li se alatura parinti, 76 de adulti care vor participa la actiuni punctuale de informare si sesiuni de parenting, consiliere, masuri de acompaniere si sprijin financiar. Scopul este ca la finalul celor 3 ani de proiect, cei 43 de copii sa fie integrati perfect in sistemul de invatamant.

Actiuni de crestere a accesului si participarii la educatia prescolara pentru 67 de copii cu varste de 3-5 ani, dintre care 10 romi proveniti din 65 de familii. Dintre acestia numai 19(dintre care 4 romi)sunt inscrisi la gradinita ceea ce dovedeste necesitatea unor masuri dedicate atat celor 130 de parinti cat si copiilor pentru o integrare usoara la gradinita. Se vor organiza activitati punctuale in scopul inscrierii si mentinerii lor la gradinita. Aceste actiuni pentru prescolari se vor corela cu serviciile sociale specifice si asistenta juridica pentru obtinerea stimulntului de 50 lei/luna pentru a merge la gradinita conform legii nr. 248/2015. Acest ajutor va fi dulat de consiliere, informare, educatie parentala, masuri de acompaniere. In puls, se va asigura finantare pentru cresterea calitatii actului educational in gradinita prin masuri de imbunatatire a spatiului(utilari, echipare moderna)si cresterea competentelor cadrelor didactice prin facilitarea de parteneriate in acesta directie cu entitati de specialitate (stucturi de invatamant prescolar din regiuni mai dezvoltate sau chiar din strainatate, achizitia de materiale didactice, participare la cursuri si seminarii de profil). Scopul este ca la finalul proiectului cei 110(43 de copii cu varste intre 0-2 ani ; 67 de copii cu varste intre 3-5 ani) de copii, dintre care 19 romi, sa fie integrati perfect in sistemul de invatamant si sa detina competentele de baza pentru continuarea studiilor fara a exista pericolul de abandon scolar.

Actiuni de sprijin in vederea reducerii parasirii timpurii a scolii prin programe de tip zone prioritare de educatie/scoala dupa scoala pentru 159 copii, dintre care 49 de romi, cu varste intre 6 si 14 ani proveniti din 127 de familii(dintre cei 159 copii, numai 118 stim sigur ca sunt la scoala, dintre care 22 de romi) si pentru 67 de copii, dintre care 16 romi, cu varste cuprinse intre 15 ai 17 ani proveniti din 55 de familii (din cei 67 de copii numai 47, dintre care 5 sunt romi sunt la scoala, restul de 20, dintre care 11 romi, vor fi inclusi in programul A Doua Sansa derulat de scoala si apoi vor fi inscrisi la AJOFM pnetru a beneficia de masuri de ocupare)

4. Descrierea serviciilor de catering:

În cadrul proiectului, sunt previzionate servicii de catering pentru grupul tinta. Având în vedere atribuirea contractului nr. 121217-01/12.12.2017 și acordul de reziliere a acestui contract nr. 070818-02/07.08.2018 ca urmare a Raportului de neconformitate nr. 2570/14.03.2018 întocmit de OIR – Regiunea Sud-Muntenia, serviciile de catering ce fac obiectul prezentei achiziții sunt:

Nr. crt.	Denumire serviciu	S.A. (Activități)	UM	Nr. porții
1	Catering masa copii la creșă (33 copii*10 luni, 21 copii*10 luni, 12 copii*10 luni)	1.1	portie	13065
2	Catering sesiuni de educație parentală creșă (30 familii*3 sesiuni*2 persoane+1 expert *3 sesiuni)	1.1	portie	270
3	Catering masa copii grădiniță (31 copii*21 zile*10 luni+29 copii*21 zile*10 luni+21 copii*21 zile*10 luni)	1.2	portie	13618
4	Catering sesiune educație parentală copii grădiniță (30 familii*3 sesiuni*2 părinți+1 expert*30 familii*3 sesiuni)	1.2	portie	270
5	Catering - sesiune informare priv. imp. educației (30 sesiuni*32 persoane)	1.3	portie	960
6	Catering SDS și extra școlare (106 copii*21 zile*30 luni)	1.3	portie	56020
7	Catering sesiuni consiliere profesională (20 sesiuni*15gt+2experti)	1.3	portie	340
8	Catering în deplasare 55pers*3 vizite	1.3	portie	165
9	Catering focus grupuri (6 focus grupuri*15gt+2exp)	1.3	portie	51
10	Catering sesiuni de informare (10 sesiuni*30gt+2experti)	1.4	portie	320
11	Catering informare și consiliere profesională (445 persoane+1 consilier)	2.1	portie	1621
12	Catering medierea muncii 15 sesiuni*35 persoane	2.3	portie	525
13	Catering deplasare AJOFM 4 deplasări*50 persoane	2.3	portie	200

14	Catering sesiuni instruire 2zile*(15gt+3experti)	3.2	portie	36
15	Catering sesiuni de informare servicii sociale 18 intalniri*(35gt+3experti)	4.1	portie	684
16	Catering activitati voluntariat 200 persoane*2 zile*12 luni	7.1	portie	400
17	Catering constientizare femei 8 sesiuni*(35gt+3experti)	5.1	portie	304
18	Catering curs recrouter voluntari 20 grupe*2 zile*(25gt+2 experti)	7.1	portie	674
19	Catering pt dezbateri publice 35persoane*24	7.1	portie	840
20	Catering sesiuni constientiz retea (7 sesiuni*30 persoane)	7.1	portie	210
21	Catering formare profesionala (23680 portii an 1, 15414 portii an 2)	2.2	portie	29901
TOTAL				120474

5. Conditii minime ale serviciilor de catering:

Mancarea va fi livrata prin sistemul de catering, de luni pana vineri (posibil si in weekwnd), la locatiile de implementare ale proiectului:

- Scoala Bucsa - centru comunitar, Strada DJ 203F nr. 1, Localitatea: Valea Ciorii, Judetul: Ialomita;
- Primaria Comunei Valea Ciorii, Strada Mihai Eminescu nr. 65, Localitatea: Valea Ciorii, Judetul: Ialomita;
- Caminul cultural Valea Ciorii, Strada Mihai Eminescu nr. 75, Localitatea: Valea Ciorii, Judetul: Ialomita;
- Scoala Gimnaziala Valea Ciorii, Strada Mihai Eminescu nr. 69, Localitatea: Valea Ciorii, Judetul: Ialomita, pe baza de nota de comanda.

Mancarea va fi livrata in caserole de unica folosinta, tacamuri de plastic de unica folosinta si pungi alimentare. Transportul va fi inclus in pret si va fi efectuat cu masina autorizata DSV.

Meniul orientativ va cuprinde:

- Felul principal va avea un gramaj de 350 gr. (gramajul specificat este pe produsul finit-gatit) din care 150 gr. carne, iar 200 gr. sunt pentru garnitura si salata (150 gr. garnitura si 50

gr salata). Tipul de carne din meniu va fi diferit de la o zi la alta astfel incat sa contina carne de pui, vita porc, curcan etc.;

- Desert: o prajitura, un fruct.

Ora la care se va livra mancarea va fi stabilita de comun acord cu Primaria Valea Ciorii. In procesul verbal zilnic de receptie va fi indicata ora la care mancarea a fost livrata.

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertanti in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor recomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentarii sanatoase pentru copii si adolescenti (rata zilnica medie va fi de : 1300 kcal/zi-copii 1-3 ani, 1800kcal/zi copii 4-6 ani, 2400 kcal/zi copii 7-10 ani si cu respectarea nivelului minim al alocatiei de hrana stabilit prin H.G. nr. 904/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile colective din institutiile si unitatile publice si private de asistenta sociala destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilitati si persoanelor varstnice.

In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentarii sanatoase pentru copii si adolescenti. Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului care sunt:

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

**Intr-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15%- ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteinele plastice de calitate I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteine vegetale. Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala. Glucidele sunt elemntul energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume.*

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cat si de cca. 2500 ml apa/zi, majoritatea venind o data cu alimentele.

Ca sa realizeze un raport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrasora, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atentie!: nu se vor folosi frisca sau maioneza.

La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate confor, prevederilor retetarelor. Ofertantul va propune in oferta tehnica variantele de meniu saptamanale pentru felul principal care sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata.

Administratorul, asistentul medical al beneficiarului, impreuna cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul saptamanal, tinand cont de factorii enumerati mai sus.

Firma de catering nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul beneficiarului.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite se va face zilnic pana la ora 16:00 pentru felul principal din ziua urmatoare. Comanda se va face de catre persoana responsabila desemnata de Primaria Valea Ciorii.

Predarea-preluarea hranei se va face sub supravegherea personalului desemnat care o va consemna aspectul cantitativ si calitativ al alimentelor intr-un registru.

In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea beneficiarilor, personalul administrativ va avea dreptul sa opreasca distrubuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, in decurs de o ora, fara a pretinde plati suplimetare pentru aceasta.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarului, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Transportul hranei

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijloacele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical. Hrana calda trebuie ambalata etans- in vase, caserole etc.,- care au capacitatea de a mentine hrana calda.

Prestatorul va asigura servirea cu transport si personal propriu inclusiv vesela de unica folosinta tacamuri, servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar-veterinare, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea pretului final de pe listele de meniu anexate la caietul de sarcini.

Autorizatia de functionare

Ofertantul trebuie sa detina si sa prezinte Autorizatia de functionare emisa de Directia Sanitar Veterinara si Siguranta Alimentelor, valabila. Prestatorul va prezenta autorizatia sanitar veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru locatiile de preparare a hranei emise de Directia Sanitar Veterinara si pentru Siguranta alimentelor competenta si autorizatia sanitara pentru autovehiculele folosite in transportul pachetelor de hrana.

Obiectul de activitate

Ofertantul trebuie sa faca dovada ca obiectul contractului ce urmeaza a fi atribuit are corespondenta in activitatea sa, conform codului CAEN.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru executia serviciilor in conformitate cu prevederile legale in vigoare si cu necesarul transmis de autoritatea contractanta. Totodata este raspunzator pentru siguranta tuturor operatiunilor si metodelor de prestare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit, pe toata durata contractului. Personalul care lucreaza La prepararea hranei trebuie sa respecte toate regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia in vigoare.

6.Cerinte specifice privind igiena personala

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipamentul de protectie si de lucru adecvat si curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana calda si hrana rece la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va distribui felurile de mancare.

Prestatorul este raspunzator pentru siguranta tuturor operatiunilor si metodelor de prestare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit, pe toata durata contractului.

Personalul care lucreaza la prepararea hranei trebuie sa respecte toate regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia in vigoare.

7. Cerințe specifice privind alimentele

Toate alimentele care sunt depozitate, manipulate, afisate și transportate, vor fi protejate împotriva oricaror contaminări probabile ce va face alimentele improprietate consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular elementele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibil 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, 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.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 60 minute de la preparare. În caz contrar ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Este interzisă pastrarea alimentelor de la o masă la alta.

8. Alte cerințe specifice

Ofertantul are obligația prelevării de probe, la sediul beneficiarului, din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiul frigorific destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

La sediul unității beneficiare recoltarea probelor se face de personal destinat de acesta împreună cu reprezentantul prezent al prestatorului. Recoltarea probelor se face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetare (pe recipient și pe capac).

Eticheta va avea menționate următoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă, prelevarea de probe, va putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraproba”.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitare -veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituită de beneficiar având ca atribuții respectarea prevederilor contractuale de către părțile contractante, a cărui identitate va fi adusă la cunoștință prestatorului în scris să efectueze periodic și inopinant controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru executia serviciilor în conformitate cu prevederile legale în vigoare și cu necesarul transmis de autoritatea contractantă.

9. Facturarea serviciilor prestate

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza: documentelor de predare primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmisă zilnic de către Primăria Valea Ciorii.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, certificate sanitare - veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize etc.).

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția proiectului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 20 de zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activităților.

Pretul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

Tariful(pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.

Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii (prestările), respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității

contractante, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului(pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

Întocmit,
Expert achiziții publice,
NEAGOE ROXANA

