



Nr. 09 / 10.01.2018



Caiet de sarcini CSS ORSOVA

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează propunerea tehnică și financiară de către fiecare ofertant. Nerespectarea cerințelor minime va conduce la eliminarea ofertei ca fiind neconformă. Orice rezultate sau drepturi, inclusiv drepturi de autor și/sau orice alte drepturi de proprietate intelectuală și/sau industrială, obținute în executarea sau ca urmare a executării serviciilor ce fac obiectul prezentului Caiet de sarcini vor fi proprietatea beneficiarului, care le poate utiliza, publica sau transfera după cum consideră necesar, fără nici un fel de limitare geografică sau de altă natură.

CSS Orsova este o unitate de învățământ care se ocupa cu pregătirea sportivă a elevilor înscriși la acest club. Clubul funcționează cu două secții: secția de canotaj și secția de caiac canoe. Fiecare din cele două secții are sedii de cazare a elevilor în locații diferite pe raza municipiului Orsova.

1. Obiectul contractului

Obiectul contractului constă în prestarea serviciilor de catering în vederea asigurării servirii celor 3 mese pe zi – mic dejun ora 7.30-9.00 cu supliment pentru ora 10.30; pranz ora 12.30-14.30 cu supliment pentru ora 15.30 și cina ora 19.00-20.30.

Drept urmare vă rugăm să executați serviciile de catering care să asigure zilnic, unui număr variabil cuprins între 70 și 90 elevi sportivi: 25 la canotaj și 65 la caiac canoe, un meniu după cum urmează:

-mic dejun la ora 7.30-9.00 format din:-gustare rece și gustare caldă
-ceai/lapte cu miere sau zahăr alternativ
-paine feliată/chifle

La servirea micului dejun va fi adus și suplimentul pentru ora 10.30 format din:
-brânzoaica/corn (rahat,finetti,vanilie)/
strudel(cu diverse fructe-mere, visine,dovleac..)/
baton cu cascaval/



Suplimentul se preda antrenorului de serviciu in baza unui proces verbal ce contine cantitatea si felul produsului.

-pranz la ora 12.30-14.30 format din:-felul I-ciorba /supa

- felul II- obligatoriu carne(pasare/porc/peste) cu garnitura
- salata(natur/muraturi) functie de garnitura
- desert-fructe de sezon sau prajituri (de casa asortate/ fursecuri/ foetaje) sau orez cu lapte/ gris cu lapte/ budinca/ compot
- paine

La servirea pranzului va fi adus si suplimentul pentru ora 15.30 format din:

- branzaica/corn(rahat,finetti,vanilie)/
- strudel(cu diverse fructe-mere, visine,dovleac..)/
- baton cu cascaval/
- eugenie si un fructde sezon

-cina la ora 19.30 -20.30 formata din:-aperitiv cald

- felul II- carne(pasare/porc/peste) cu garnitura
- salata(natur/muraturi) functie de garnitura
- desert :fructe de sezon sau prajituri(de casa asortate/ fursecuri/ foetaje)sau orez cu lapte/ gris cu lapte/ budinca/ compot
- paine

Masa va fi servita zilnic la aceeasi ora, iar in ziua de duminica la masa de pranz se va servi si o bautura racoritoare naturala (lamaie, portocala, mar, soc...)

Gramajul brut pentru produsele de baza din meniul zilnic conform normelor sportive este obligatoriu:

- Carne fara os 200gr/portie
- Carne cu os 350gr/portie
- Lapte/ceai 250ml/portie

Prestatorul de servicii va asigura, pe linga cele mentionate mai sus, toata logistica necesara pentru servirea mesei (fata de masa, farfurii si tacamuri, pahare,cani, cesti, servetele, scobitori, personal pentru deservire si debarasare). Masa va fi servita in ambele locatii la aceeasi ora cu același meniu.

La finalul fiecarei luni sefii de catedra a ambelor sectii ale CSS ORSOVA vor intocmi pontajul lunar cu numarul total de elevi care au servit masa. Lista astfel completata va fi suport pentru plata facturii la sfarsitul lunii.



La sfarsitul fiecărei saptamani respectiv ziua de sambata, prestatorul si beneficiarul stabilesc de comun acord meniul pentru saptamana urmatoare si numarul de portii estimate, astfel incat prestatorul sa nu se gaseasca in postura de a nu-si indeplini sarcinile contractuale, iar beneficiarul de a nu asigura hrana pentru toti elevii clubului. Meniul astfel stabilit va fi semnat atat a prestatorului de servicii cat si de persoane cu decizie din club, respectiv director si/sau seful de catedra.

2. Durata contractului de achiziție:

Contractul intră în vigoare la termenul convenit de părți și este valabil din momentul semnării acestuia timp de 120 zile calendaristice.

3. Clauze contractuale obligatorii:

Prețul contractului va fi stabilit în RON. Prețul nu poate depăși cumulativ suma de ..40..... RON (fara TVA), ceea ce reprezinta asigurarea de servicii de catering pentru un nr. max de 90 elevi timp de 120 zile calendaristice. Din acest motiv se va trece in contract doar **pret/elev/zi**.

Plata se va face la sfarsitul fiecărei luni, functie de fondurile alocate de la buget pentru nr.de portii servite in luna .Nr.de portii servite poate fi variabil in fiecare zi. In spatele fiecărei facturi va sta lista prevazuta la capitolul 1, ultimul paragraf. Nu se acceptă plata în avans.

Dacă pe parcursul îndeplinirii contractului se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini, prevederile caietului de sarcini vor prevala.

În cazul în care se constată abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a elevilor, beneficiarul are dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască imediat alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

4. Prezentarea ofertei

4.1. Instrucțiuni privind modul de elaborare și prezentare a propunerii tehnice:

Informațiile din propunerea tehnică trebuie să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini. Elementele propunerii tehnice se vor prezenta detaliat și complet, pentru fiecare tip de serviciu solicitat în parte.

Elaborarea propunerii tehnice:

Se solicită acceptarea meniului propus de beneficiar in caietul de sarcini cu imbunatatiri daca este posibil. Pentru fiecare sortiment de produs se va menționa gramajul per persoană.

4.2. Instrucțiuni privind modul de elaborare și prezentare a propunerii financiare:

Propunerea financiară va fi elaborată în RON pentru;

- pret/persoană(elev)/zi



Prețurile oferite nu vor putea fi majorate din momentul încheierii contractului pe toată durata execuției acestuia.

5. Criterii de evaluare

Pe lângă documentele solicitate prin formularele impuse de caietul de sarcini se mai solicită următoarele:

- adresă cu contul de trezorerie.;
- Autorizație sanitar-veterinară pentru mijloacele de transport care vor fi folosite la transportul alimentelor – copie;
- Autorizație sanitară pentru prestări servicii eliberată de Ministerul Sănătății – copie;
- Autorizație emisă de DSVSA – document de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru unitățile de vânzare cu amănuntul – copie.

6. Criterii de atribuire

Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului: **prețul cel mai scăzut, locația și condițiile de livrare.**

7. Cerințe specifice privind alimentele

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărei contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în aceeași stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

Produsele intermediare și produsele finite 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.

8. Cerințe specifice privind transportul alimentelor, aranjarea spațiului și debarasarea

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru transportul, depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și transportul produselor. Cantitatea și varietatea produselor trebuie să respecte oferta tehnică depusă la procedura de achiziție.

Transportul produselor va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la locația de servire a mesei specificată în documentele procedurii. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.



Transportul produselor preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor-vase izoterme, separat pentru fiecare fel de mâncare. Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Prestatorul va transporta produsele la locul de servire a mesei cu o jumătate de ora înainte de ora fixată pentru servire, în vederea pregătirii servirii mesei.

9.Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

După terminarea mesei prestatorul se obligă să:

- evacueze deșeurile alimentare și să debaraseze spațiul;

Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat. Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuielile sale.

10.Cerințe specifice privind recepția serviciilor

După servirea fiecărei mese, prestatorul se obligă să:

- delege un reprezentant cu drept de semnătură care să completeze alături de beneficiar nr.de porții servite și calitatea acestora.

Întocmit,
Ec. Iliescu Andreea