

Invitatie depunere oferte

Asociatia Pro Civica Oltenia adresa Bd. Dacia, nr. 41, bl. 14-16,sc.2, ap.13, județul Dolj, mail: procivicaoltenia@gmail.com, in calitate de beneficiar, implementeaza proiectul “Sanse egale la invatamant de calitate la Scoala Gimnaziala Gh.Jienescu-Rast”, proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020, Axa prioritară: 6. “Educatie si competente”, Cod apel: POCU/74/6/18/ SCOALAPENTRU TOTI; Cod Contract:. 28882/27.04.2018.

In vederea derularii activitatii A1 : ASIGURAREA DE SERVICII SI PROGRAME EDUCATIONALE DE CALITATE DESTINATE PREVENIRII SI REDUCERII PARASIRII TIMPURII A SCOLII, subactivitatea A1.1: Program scoala dupa scoala, pentru a stimula participarea activa la orele organizate in cadrul programului afterschool, dar si pentru a remedia problemele de natura materiala ce ar putea impiedica prezenta la aceste ore, copiii din cadrul programului vor primi o masa calda zilnic.

Astfel se doreste achizitia furnizarii de „masa calda pentru participantii la afterschool” prin atribuirea contractului unei firme specializate in servicii de catering.

Aceste servicii se vor derula pe o perioada de 23 de luni, 20 de zile pe luna, cu o valoare alocata zilnic de 700lei, acest lucru ducand la valoarea estimata de 322000lei fara TVA pentru perioada de implementare

In vederea realizarii achizitiei va invitam sa depuneti pe mail sau la sediu, oferta cu pretul pentru masa calda pentru participantii la afterschool in conformitate cu specificatiile de mai jos pana cel tarziu 18.01.2019 ora 12.00.

Oferta va fi insotita de certificat constatator emis de ONRC , valabil la data depunerii.

Ofertantul isi va mentine oferta minim 30 zile.

Criteriul de atribuire este “pretul cel mai scazut”.

Limba de redactare oferte : romana.

SPECIFICATII TEHNICE

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

Durata de prestare a serviciului:

23 de luni;

20 de zile / luna;

Numar copii: 120

Dintre care:

7 copii in grupa de varsta de 4- 6ani

92 copii in grupa de varsta de 7-10ani

21 copii in grupa de varsta de 11-14ani

Valoare estimat pentru o zi: 700lei fara TVA. Valoare estimata contract: 322000lei fara TVA.

Activitatea de furnizare a serviciului de catering va fi realizata pe baza "Planului meniului saptamanal", intocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana aprobat .

La intocmirea "Planului meniului saptamanal" trebuie sa se tina seama de urmatoorii factori:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afectiunile, bolile si indicatiile medicale, restrictii datorate religiei – aceste informatii se vor comunica in timp util prestatorului pentru definitivarea Planului meniului saptamanal;
- sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
- anotimpul in care se aplica meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
- realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreate de catre cei care le consuma;
- sa fie consistent si sa dea senzatie de satietate;
- sa fie variata atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara.
- asigurarea meniurilor traditionale cu ocazia sarbatorilor legale si religioase

Prestatorul se va ocupa de transportul meniului la **Scoala Gimnaziala "Gh Jienescu" Rast**.

Meniul pentru fiecare copil va fi ambalat individual in ambalaj de unica folosinta.

Tacamurile asociate fiecarui meniu vor fi de unica folosinta.

Prestatorul va respecta cu strictete toate normele sanitar – veterinar pentru producerea hranei.

Prestatorul este direct raspunzator de orice problema de sanatate a copiilor aparuta ca urmare a consumului hranei furnizate de prestator, hrana alterata, infestata, etc.

Porțiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (ratia zilnica medie va fi de 1300-2300 kcal/zi pentru copii de 6 ani , 1700-3300 kcal/zi pentru copii intre 7-10 ani si 2200-3700 kcal/zi pentru copii intre 11-14 ani .

Masa calda reprezinta pranzul format din:

- felul 1 - supe, ciorbe, borsuri, supe creme, gustari calde etc;
- felul 2 - gratar, fripturi, gulasuri etc. + garnituri si/sau salate etc.

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 alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt: - proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale); - 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 proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteinele vegetale. Lipidele trebuie sa reprezinte 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala. Glucidele sunt elementul esential 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, cât și de cca. 2500 ml apa/zi, majoritatea venind o data cu alimentele. Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului. Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atentie!

Nu se vor folosi crème cu oua, frisca sau maioneza. La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor.

Prestatorul va propune in oferta tehnica variantele de meniu saptamanale care sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata. Administratorul firmei de catering stabileste meniul saptamanal, tinand cont de factorii enumerati mai sus.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite se va face de regula până în ziua de vineri pentru săptămâna viitoare moment cand se vor comunica si eventualele meniuri speciale (pentru copiii cu afectiuni, boli si indicatii medicale, restrictii datorate religiei). Comanda se va face de catre persoana desemnata supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ si calitativ al alimentelor intr-un registru al scolii. Personalul administrativ are obligatia si dreptul de a urmări si a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati. In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea copiilor, personalul administrativ al scolii va avea dreptul sa opreasca distribuirea 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 suplimentare pentru aceasta. Hrana calda cu un meniu prestabilit saptamanal, se servește între orele 10:00-15:00 respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare.

TRANSPORTUL HRANEI:

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele 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 individual si transportata in recipienti care au capacitatea de a mentine mancarea 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 veterinar.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA:

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament 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, individual fiecarui copil.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

- Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, transportate, vor fi protejate 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. 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 patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. 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.

- Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. In caz contrar, ea trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana calda si la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

- Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE:

- Deseurile alimentare trebuie colectate in recipiente inchise si etichetate; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si usor de curatat si dezinfectat.

- Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuielile acestuia, cu mijloace de transport autorizate.
- Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

OBLIGAȚIILE PRESTATORULUI:

Să asigure termenul de livrare a hranei conform graficului întocmit de beneficiar;

Prestatorul își asumă responsabilitatea ca masa de prânz să fie adecvată vârstei copiilor conținând necesarul de elemente nutritive specifice vârstei precum și să asigure meniul corespunzător afecțiunilor de sănătate sau religiei copiilor;

Recipientele se vor livra direct la unitatea beneficiarului. La livrare, se va întocmi fișa de însoțire a alimentelor (pentru fiecare transport) care se va semna de către reprezentanții prestatorului și de către reprezentantul beneficiarului.

Prestatorul are obligația prelevării de probe, la sediul unității beneficiare, 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 spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Recoltarea probelor se face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate (pe recipient sau pe capac).

Eticheta va avea menționată următoarele date:

- data recoltării, ora recoltării,
- denumirea felului de mâncare recoltat,
- semnătura 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 la copiii care au servit masa, vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraprobă”.

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.

Prestatorul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituită de beneficiar având ca atribuțiune respectarea prelevărilor contractuale de către partile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitare veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a cărui identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului în scris să efectueze periodic și înopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

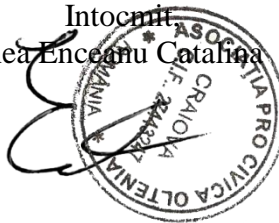
PRINCIPII care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume).
6. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).
7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume-frunze în supe și ciorbe.

9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Intocmit
Ganea Enceanu Catalina

A circular stamp with the text "ASOCIAȚIA PRO CIVICA OLTEANIA CRAIOVA" around the perimeter. In the center, it says "CRAIOVA" and "J.F. 2008". There is a signature over the stamp.