

Titlul proiectului: BURSA STUDENT ANTREPRENOR

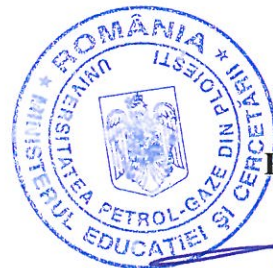
Cod MySmis 125077

Contract de finanțare: POCU/379/6/21/125077

Beneficiar: Universitatea de Petrol și Gaze Ploiești

Partener: Fundația Civic Sens

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
UNIVERSITATEA PETROL - GAZE DIN PLOIESTI
REGISTRATURA 4220
Intrare / Iesire
Data 28.05.2021



Aprobat

RECTOR,

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering în cadrul proiectului "BURSA STUDENT ANTREPRENOR"

Informații generale:

Proiectul "Bursa Student Antreprenor", Cod MySmis 125077, contract de finanțare: POCU/379/6/21/125077, este un proiect finanțat prin Fondul Social European, Programul Operațional Capital Uman 2014-2020 .

Obiectivul general al proiectului:

Obiectivul general al proiectului constă în creșterea accesului și echității la nivelul Universității Petrol – Gaze din Ploiești, în vederea diminuării ratei de abandon al studiilor, prin asigurarea de sprijin financiar pentru 450 de studenți ciclul licență din categorii vulnerabile și prin creșterea atractivității ofertei educaționale, în special în ceea ce privește antreprenorialul, corelat cu îmbunătățirea competențelor pentru 85 de cadre didactice din universitate.

Obiectivele specifice ale proiectului:

- Creșterea participării la învățământul terțiar universitar organizat în cadrul Universității Petrol și Gaze pentru 450 de studenți grup țintă, ce urmează studii de licență în unul din domeniile prioritare ale Strategiei Naționale de Competitivitate 2014-2020, respectiv în domeniile de specializare inteligentă prevăzute în Strategia Națională de Cercetare, Dezvoltare și Inovare 2014 –2020, în special pentru cei care provin din grupuri vulnerabile, cu domiciliul sau reședința în zone rurale sau dezavantajați economic, netraditionali sau/și de etnie romă, începând cu anul universitar 2019-2020, prin măsuri integrate de sprijin financiar și educațional;
- Creșterea participării la învățământul terțiar universitar organizat în cadrul Universității Petrol și Gaze pentru 1000 de elevi, în special pentru cei care provin din grupuri vulnerabile, prin măsuri integrate de informare, conștientizare și activități de consiliere de grup și individuală;
- Îmbunătățirea nivelului de competente pentru 85 de cadre didactice din învățământul terțiar universitar organizat în cadrul Universității Petrol și Gaze în ceea ce privește conținutul educațional inovator și resursele de învățare moderne și flexibile, prin program de formare antreprenorială cu 50% componentă practică;
- Diversificarea ofertei educaționale în învățământul terțiar universitar tehnic organizat în cadrul Universității Petrol și Gaze prin introducerea disciplinei opționale antreprenariat, corelată cu nevoile pieței muncii din sectoarele economice/ domeniile identificate prin SNC și SNCDI, existente la nivelul UPG.



OBIECTIVUL CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE

Încheierea unui contract cadru pentru furnizarea de servicii de catering, pentru buna desfășurare a evenimentelor prevăzute în cadrul activităților A.5.1 din cadrul proiectului, respectiv participarea cadrelor didactice la programul postuniversitar de îmbunătățire a competențelor antreprenoriale, respectiv 850 de portii, pentru cele 85 cadre didactice participante.

MODUL DE LIVRARE

Livrarea se va face în baza graficului de livrare.

În momentul livrării, produsele trebuie să fie însoțite de următoarele documente:

- aviz de însoțire a mărfii;
- declarația de conformitate;
- PV de predare-primire produse în 2 exemplare;
- factură;

GRAFICUL DE DERULARE AL CURSURILOR

Denumire participant	Numar participant	Datele estimate de livrare	Interval orar desfasurare cursuri	Nr. Portii fel principal	Ora de livrare fel principal	Nr. Coffee break/z	Nr persoane pt coffee break	Ora de livrare coffee - break
Grupa I	21	28.05.2021	14.00-18.00	21	15.30	1	21	14.00
		29.05.2021	09.00-17.30	21	12.30	1	21	9.00
		04.06.2021	14.00-18.00	21	15.30	1	21	14.00
		05.06.2021	09.00-17.30	21	12.30	1	21	9.00
		Examen 11.06.2021	18	21	18.00	1	21	18.00
Grupa II	23	11.06.2021	14.00-18.00	23	14.00	1	23	14.00
		12.06.2021	09.00-17.30	23	12.30	1	23	9.00
		25.06.2021	14.00-18.00	23	14.00	1	23	14.00
		26.06.2021	09.00-17.30	23	12.30	1	23	9.00
		Examen 02.07.2021	18	23	18.00	1	23	18.00
Grupa III	19	2.07.2021	14.00-18.00	19	15.30	1	19	14.00
		3.07.2021	09.00-17.30	19	12.30	1	19	9.00
		9.07.2021	14.00-18.00	19	15.30	1	19	14.00
		10.07.2021	09.00-17.30	19	12.30	1	19	9.00
		Examen – 12.07.2021	18	19	18.00	1	19	18.00
Grupa IV	22	12.07.2021	14.00-18.00	22	15.30	1	22	14.00
		13.07.2021	14.00-18.00	22	15.30	-	-	-
		14.07.2021	14.00-18.00	22	15.30	1	22	14.00
		15.07.2021	14.00-18.00	22	15.30	-	-	-
		16.07.2021	14.00-18.00	22	15.30	1	22	14.00
		17.07.2021	09.00-13.00	22	11.30	-	-	-
		Examen – 19.07.2021	18	22	18.00	-	-	-

NOTA: Graficul de livrare va putea fi actualizat în funcție de programul cursurilor.



SPECIFICATII TEHNICE

Pentru weekend-urile din perioada 04.06.2021-01.08.2021, se vor livra saptamanal (vineri si sambata), in baza graficului de livrare aproximativ **25 porti/zi cu fel principal/zi si 1 coffe break sambata si in ziua de examen.**

Coffe break-ul va include;

- Apa – sticle de 0,5 l, plata si minerala, sticle imbuteliate sigilate;
- Ceai – aparat de incalzire apa, o varietate de cel putin 3 tipuri de ceai la pliculet (fructe, verde, negru etc);
- Cafea – 100 ml/persoana, aparat de cafea sau termos de dimensiuni mari care sa mentina o temperatura constanta
- Patiserie – dulce și sărată, min 150 g/participant;
- Ambalaje, servetele și tacâmuri de unică folosință din materiale reciclabile;
- Fețe de masă.
- Ambalaje de unica folosinta din materiale reciclabile.

Hrana va fi pregătită în bucătăria proprie a furnizorului. Mâncarea va fi livrată în caserole de unică folosință ce se închid etanș și mențin mâncarea caldă, și va fi însoțită de tacâmuri de plastic de unică folosință și șervețel, pahare si cesti de unica folosinta. Transportul va fi inclus în preț și va fi efectuat cu mașină autorizată DSV.

Fiecare porție cu fel principal va conține minim:

- 1 apa plata/portie;
- 1 fel principal/portie;
- Ambalaje, servetele și tacâmuri de unică folosință;

Se vor livra în medie un număr de 25 de porții de mâncare/zi pentru o perioada de aproximativ 3 de luni (sfarsitul lunii mai, iunie, iulie), pe perioada derulării proiectului, dar nu mai târziu de 01.08.2021. In proiect sunt angrenați 85 cursanți impartiti în 4 grupe, fiecare grupă desfașurând cursuri pe o perioadă de 10 zile (aproximativ 2 weekend-uri).

Meniul orientativ este următorul:

- Fel principal care va trebui să conțină un tip de carne care va fi diferit de la o zi la alta. Carnea acceptată (300gr-400gr) este cea de pui sau curcan (piept/pulpă), porc sau vită (mușchi sau pulpă) și pește (păstrăv sau crap). Carnea va fi pregătită la grătar, cu aburi, la cuptor sau pane. Garniturile (200-250gr) vor consta în legume preparate în diferite feluri (la cuptor, la abur, piure), orez, paste, etc. Salatele (100-150gr) de vară sau de iarna vor fi asociate la felul cu garnituri de piure, orez. Felul principal va fi însoțit de pâine.
- *desert(100gr)* - tarte cu diferite arome ambalate individual, strudele, placinte, pandispan sau fructe diverse(mar,banana,nectarina,portocala).
- Apa plata/minerală imbuteliată la pet de 0,5 l

În conformitate cu Regulamentul CE 1169/2011 privind informarea consumatorilor, precizăm că în produsele culinare realizate pot fi prezenți alergeni precum:

- Cereale care conțin gluten și produse derivate
- Crustacee și produse derivate
- Ouă și produse derivate
- Pește și produse derivate
- Arahide și produse derivate
- Soia și produse derivate
- Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- Nuci, migdale, alune de pădure, fistic și alte fructe cu coajă, inclusiv derivatele lor
- Țelină și produse derivate
- Muștar și produse derivate



- Țelină și produse derivate
- Muștar și produse derivate
- Susan și produse derivate
- Dioxid de sulf și sulfiți
- Moluște și produse derivate

În vederea realizării meniului se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, după cum urmează:

- Proteine carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale);
- Lipide (grasimi);
- Glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Într-o rație echilibrată, proteinele trebuie să reprezinte cca. 15% - ele se recomandă a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, brânză, lapte, ouă dar și din proteine vegetale. Lipidele trebuie să reprezinte 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală. Glucidele sunt elementele esențiale energetic din rație, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale și legume.

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

Alimentele vor fi adaptate vârstei și anotimpului.

Transportul produselor la locațiile specificate se va efectua în ambalaje individuale de unică folosință corespunzătoare din punct de vedere igienic.

Porțiile vor fi verificate obligatoriu de către un reprezentant al achizitorului. În cazul în care produsele sunt necorespunzătoare, prestatorul are obligația de a înlocui imediat porția/produsul respectiv.

Prestatorul are obligația de a executa serviciile de catering cu profesionalismul și promptitudinea cuvenite angajamentului asumat și în conformitate cu legislația în vigoare.

Prestatorul este răspunzător de calitatea produselor livrate și gramajul porțiilor;

Prestatorul are obligația de a livra produselor conform graficului de livrare.

Cerințe specifice privind alimentele.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod în cât nu se vor putea consuma în acea stare.

În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor 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.

Hrana ce urmează a fi livrată Achizitorului va fi preparată în fiecare dimineață pentru ziua curentă, astfel încât operația de preparare a hranei să se finalizeze cu max. o oră înaintea servirii ei de către beneficiari.

Se recomandă ca transportul hranei la locație să se facă în recipiente specifice transportului de hrană, asigurând o temperatură de livrare de aproximativ 60 grade C pentru hrana caldă și 8 grade C pentru hrana rece.

Ora la care va fi servită mancarea va fi stabilită de comun acord.

Oferta tehnică va conține variante de meniu care să respecte toate cerințele prevăzute în caietul de sarcini.

Prețul unitar este ferm și nu poate fi modificat pe toată durata contractului.



CONDIȚII DE PLATĂ

Contravaloarea serviciilor de catering se achită pe baza facturilor întocmite de prestator, lunar, numai după avizarea recepției serviciilor de către reprezentantul achizitorului și pe baza avizelor de livrare.

Plata se face de către cumpărător în lei în maxim 90 de zile de la data emiterii facturii, pe baza următoarelor documente:

- factura în original
- declarația de conformitate din partea prestatorului
- procesele verbale de predare-primire.

RECEPȚIA PRODUSELOR

Recepția calitativă și cantitativă a produselor se va face de către responsabilul desemnat, în prezența unui reprezentant al furnizorului.

Locația unde urmează a se livra produsele este sediul Universității Petrol-Gaze din Ploiești din b-dul București, nr.39. Ploiești.

Valoarea totală estimată a achiziției este de 30574,5 lei cu TVA inclus, astfel:

Denumirea	Tip UM	Nr.UM	Valoare unitară fara TVA	Valoarea totala fara TVA -lei-	Valoare totala cu TVA -lei-
Furnizare servicii catering perioada 04.06.2021- 01.08.2021	Buc.	850	33	28050	30574,5

Întocmit,

Manager proiect

Soavă Elena

