



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

Axa prioritară 6: Educație și competențe

Prioritatea de investiții 10i: Reducerea și prevenirea părăsirii timpurii a școlii și promovarea accesului egal la participarea educație timpurie, învățământ primar și învățământ secundar de calitate, inclusiv prin căi formale, non-formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare

Obiectivul specific 6.2, 6.3, 6.4, 6.6

Titlul proiectului: „Merităm să învățăm”

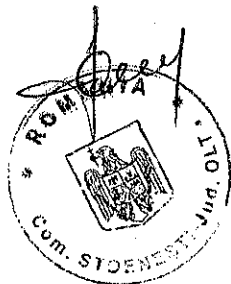
Contract nr.: POCU/74/6/18/108177

Beneficiar: Comuna Stoenеști

Parteneri: P1 – Școala Gimnazială Comuna Stoenеști, P2 – Școala Gimnazială Comuna Scărișoara, P3 – Școala Gimnazială Comuna Roșia

NR. 23 / 07.06.2018

Aprobat,
Comuna Stoenеști



- CAIET DE SARCINI -

**privind achiziționarea de
SERVICII DE CATERING**

**„Merităm să învățăm”
POCU/74/6/18/108177**



UNIUNEA EUROPEANĂ



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 - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei în cadrul proiectului: „**Merităm să învățăm**”, POCU/74/6/18/108177

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 simplificată proprie.**

2. CONDITII SI CERINTE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru 231650 - porții

Pachet săptămânal program școala după școala:

- 420 participanți program școala după școala x 102 săptămâni de program educație.

Program A două șansa:

- 50 participanți x 65 de săptămâni de program a două șansa.
- 15 participanți x 16 de săptămâni de program a două șansa.

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 alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele oferite vor include cheltuielile cu ambalare și transport.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului ce urmează a fi folosit pentru îndeplinirea contractului. Acesta va face dovada că deține un număr de cel puțin 5 angajați din care cel puțin unul trebuie să prezinte certificat de bucatar sau lucrător în alimentație publică. Ofertantul trebuie să prezinte, de asemenea, carnetul de sănătate al personalului desemnat pentru prepararea hranei – în copie.

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 a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase.

(Valoarea alocației de hrană (lei/zi/persoană – minim 3.6000000000000001 lei fără TVA).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Pretul pentru un pachet săptămânal program școală după școală (sau sandvisuri 5 buc./săptămână) a fost estimat la 18 lei fără TVA (19,62 lei inclusiv TVA), reiesind o valoare estimată totală de 771.120 lei fără TVA (18 lei / pachet x 420 participanți program școală după școală x 102 săptămâni de program educațional), respectiv 840.520,80 lei inclusiv TVA.

Pretul pentru un pachet săptămânal program A doua șansă (sau sandvisuri 5 buc./săptămână) a fost estimat la 18 lei fără TVA, reiesind o valoare estimată totală de 62.820 lei fără TVA

1. Invatamant gimnazial cate un pachet săptămânal/ sandvis zilnic (detaliere cheltuiala cu achizitia de hrana) conform buget:

20 participanți x 18 lei / pachet x 65 de săptămâni de program a doua șansă = 23.400 lei fără TVA.

30 participanți x 18 lei / pachet x 65 de săptămâni de program a doua șansă = 35.100 lei fără TVA.

2. Invatamant primar cate un pachet săptămânal/ sandvis zilnic (detaliere cheltuiala cu achizitia de hrana) conform buget:

15 participanți x 18 lei / pachet x 16 de săptămâni de program a doua șansă = 4.320 lei fără TVA.

Livrările vor avea loc astfel:

- 1 masă pe zi totalizând un număr de 231650 porții, 5 zile pe săptămână, în funcție de perioada de derulare a cursurilor/activităților școlare

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)

Locația la care se livrează hrana zilnică:

P1 – Școala Gimnazială Comuna Stoenеști, P2 – Școala Gimnazială Comuna Scărișoara, P3 – Școala Gimnazială Comuna Roșia

Spatiul 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 motivată 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, până la orele 09:00** - valabilă pentru masă de prânz din ziua în curs; va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, 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;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- *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 senzația 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 porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrările 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 că livrările se vor desfășura pe parcursul a max. 30 luni în anul 2018, 2019, 2020.

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

Se face precizarea că se solicită ca preparatele din carne de la masa de prânz să fie porționate 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 data semnării contractului prestatorul va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează să fie folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire;
- La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetărilor;
- 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 nutritional celor înlocuite;

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze hrana – numărul de porții zilnice la ora solicitată.

3.1. Cerințe specifice privind alimentele:

Hrana trebuie livrată în cantități și conținut caloric stabilit prin normele de hrana în conformitate cu legislația în vigoare

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale);
- lipide (grasimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

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

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, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

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.

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 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.

Mijloacele de transport si containerele de transport (dulapuri calde), trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Mijloacele de transport trebuie sa fie avizate sanitar-veterinar si in numar suficient. 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 bolnav 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. Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare si punerea in recipientele de servicie in caz contrar, mancarea calda va fi mentinuta la o temperatura de 60 grade Celsius iar preparatele reci la max. 4 grade Celsius.

Prestatorul va livra mancarea in ambalaj de unica folosinta, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea pretului final de pe listele de meniu anexate la caietul de sarcini.

Operatorul economic trebuie sa prezinte in propunerea tehnica dotarile ce urmeaza a fi folosite pentru indeplinirea contractului din care sa faca parte cel putin urmatoarele:

- Vehicule de transport hrana autorizate
- Lada izoterma, functie de racire/incalzire, cu capacitate de minim 150 l (minim 3 buc) pentru transportul alimentelor.
- Caserole individuale
- Lazi marcate "numai pentru alimente"

Alte dotari considerate a fi necesare in vederea livrarii hranei in conditii corespunzatoare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

3.3. Cerințe privind igiena personalului:

Angajații operatorului economic responsabili cu prepararea hranei trebuie să fie calificați. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată. Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă (Declarație pe propria răspundere). Personalul angajat în manipularea și prelucrarea alimentelor a urmat cursul de Noțiuni fundamentale de igienă. (Declarație pe propria răspundere). Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analize medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare (Declarație pe propria răspundere).

4. ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă 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 reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitățile constatate lipsa în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Zilnic o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată, va fi păstrată în frigider 48 de ore.

5. RECEPTIA SERVICIILOR

La efectuarea recepției:

- Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.
- Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic, meniul din ziua respectivă. De asemenea prestatorul va prezenta de declarația de conformitate



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

si calculul caloriilor si gramajul pe portie. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

- 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. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna in baza proceselor verbale de receptie si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoitatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie. Plata facturilor se va face in în termen de 30 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 efectuării platilor aferente executării 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

ADRIAN NICOLAU