



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: „Implementarea de măsuri integrate în vederea prevenirii abandonului școlar”

Contract nr.: POCU/74/6/18/106547

Beneficiar: Comuna Mirsa

Parteneri: P1 – ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 MÎRȘA, P2 – LICEUL "GHEORGHE SURDU" ORAȘ BREZOI

NR. 31/12.06.2018

Aprobat,
Comuna Mirsa



- - CAIET DE SARCINI -

**privind achiziționarea de
SERVICII DE CATERING**

**„Implementarea de măsuri integrate în vederea prevenirii abandonului școlar”
POCU/74/6/18/106547**

DETALIEREA SPECIFICAȚILOR 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: „Implementarea de măsuri integrate în vederea prevenirii abandonului școlar”, POCU/74/6/18/106547

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 194445 - porții

Pachet săptămânal program școală după școală:

336 participanți program școală după școală x 102 săptămâni de program educație.

Pachet săptămânal program a doua șansă:

- 38 participanți x 65 de săptămâni de program a doua șansă.
- 16 participanți x 73 de săptămâni de program a doua șansă.
- 17 participanți x 35 de săptămâni de program a doua șansă.
- 24 participanți x 16 de săptămâni de program a doua șansă.

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 alocatiei 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 bucătar 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 alocăției de hrană (lei/zi/persoana – minim 3.6000000000000001 lei fara TVA).

Pachet saptamanal program scoala dupa scoala:

Pretul pentru un pachet saptamanal (sau sedvisuri 5 buc./saptamana) a fost estimat la 18 lei fara TVA, reiesind o valoare estimata totala de 616.896 lei fara TVA (18 lei / pachet x 336 participanti program scoala dupa scoala x 102 saptamani de program educatie), respectiv 672.416,64.

Pachet saptamanal program a doua sansa:

Pretul pentru un pachet saptamanal (sau sandvisuri 5 buc./saptamana) a fost estimat la 18 lei fara TVA, reiesind o valoare estimata totala de 83.106 lei fara TVA

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

- 38 participanti x 18 lei / pachet x 65 de saptamani de program a doua sansa = 44.460 lei fara TVA.

- 16 participanti x 18 lei / pachet x 73 de saptamani de program a doua sansa = 21.024 lei fara TVA.

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

- 17 participanti x 18 lei / pachet x 35 de saptamani de program a doua sansa = 10.710 lei fara TVA.

- 24 participanti x 18 lei / pachet x 16 de saptamani de program a doua sansa = 6.912 lei fara TVA.

Livrarile vor avea loc astfel:

- 1 masa pe zi totalizand un numar de 194445 portii, 5 zile pe saptamana, in functie de perioada de derulare a cursurilor/activitatilor scolare

Ofertantul are obligatia de a livra hrana in intervalul de timp dintre orele:

De luni pina vineri:

- zilnic între orele 11.30 – 12.30 pranzul (din ziua respectivă)

Locatia la care se livreaza hrana zilnica:

P1 – ȘCOALA GIMNAZIALA NR. 1 MÎRȘA, P2 – LICEUL "GHEORGHE SURDU" ORAȘ BREZOI

Spatiul de servire a mesei va fi asigurat de catre autoritatea contractanta.

Nota: Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligatia de a anunta prestatorul cu 48 de ore inainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivata a beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris la inceputul activitatii si, ori de cate ori el va suferi modificari, pe parcursul derularii 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 masa de pranz din ziua in curs; va contine numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicala), in cazul in

care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezență a persoanelor . **In fiecare saptamana se vor prezenta 3 variante de meniuri pentru urmatoarea saptamana 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 baza;
- Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite feluri de mâncare;
- 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 portionate 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 a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire;
- La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor;
- 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 nutrițional celor înlocuite;

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze hrană – 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 hrană în conformitate cu legislația în vigoare

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

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

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

Atenție ! : nu se vor folosi creme cu ouă, frisca sau maioneză. La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor.

Mâncărurile nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricărui 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 măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile 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.

3.2. Cerințe privind transportul

Hrana va fi împachetată, manipulată, și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricărui contaminare probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.

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

Mijloacele de transport trebuie să fie avizate sanitar-veterinar și în număr suficient. Mijloacele de transport și / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât, în momentul în care aceasta ajunge la bolnav să aibă temperatura optimă.

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.

Prestatorul trebuie să dețină termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare și punerea în recipiente de servicii în caz contrar, mâncarea caldă va fi menținută la o temperatură de 60 grade Celsius iar preparatele reci la max. 4 grade Celsius.

Prestatorul va livra mâncarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate în 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.

3.3. Cerinte privind igiena personalului:

Angajatii operatorului economic responsabili cu prepararea hranei trebuie sa fie calificati.

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata.

Oricarui lucrator care sufera de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente , nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor , de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta (Declaratie pe propria raspundere)

Personalul angajat in manipularea si prelucrarea alimentelor a urmat cursul de Notiuni fundamentale de igiena.(Declaratie pe propria raspundere)

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligatia de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajatilor conform legislatiei in vigoare (Declaratie pe propria raspundere)

4. ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie să-si 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

Daca vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul sa il respinga, iar Prestatorul are obligatia, fara a modifica pretul, de a inlocui produsele refuzate si de a face toate modificarile necesare pentru ca pe viitor, produsele sa corespunda 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 alte 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 proba recoltata din fiecare fel de hrana administrata, va fi pastrata in frigider 48 de ore.

5. RECEPTIA SERVICIILOR

La efectuarea receptiei:

- Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de catre acesta.
- Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic, meniul din ziua respectiva. De asemenea prestatorul va prezenta de declaratia de conformitate 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 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,

.....