



UNIUNEA EUROPEANĂ



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 educației timpurii, 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: „Spune da educației!”

Contract nr.: POCU/74/6/18/106906

Beneficiar: Comuna Tatarasti

Parteneri: P1 – ȘCOALA GIMNAZIALA, SAT CORNII DE SUS, COM. TATARASTI, P2 – ȘCOALA GIMNAZIALĂ COMUNA CORBASCA, P3- ȘCOALA GIMNAZIALĂ PARAVA, P4-ASOCIATIA PENTRU O EUROPA UNITA-AFJ.

Aprobat,
Comuna Tatarasti



- CAIET DE SARCINI -

**privind achiziționarea de
SERVICII DE CATERING**

**„Spune da educației!”
POCU/74/6/18/106906**



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: „**Spune da educației!**”, POCU/74/6/18/106906

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 243990 - portii

Pachet săptămânal program școala după școala:

432 participanți program școala după școala x 102 săptămâni de program educație.

Pachet săptămânal program a doua șansa:

36 participanți x 65 de săptămâni de program a doua șansa.

14 participanți x 31 de săptămâni de program a doua șansa.

23 participanți x 65 de săptămâni de program a doua șansa.

11 participanți x 35 de săptămâni de program a doua șansa.

5 participanți x 16 de săptămâni de program a doua 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 alocat zilnic 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.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

(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 sandvisuri 5 buc./saptamana) a fost estimat la 18 lei fara TVA (19,62 lei inclusiv TVA), reiesind o valoare estimata totala de 793.152 lei fara TVA (18 lei / pachet x 432 participanti program scoala dupa scoala x 102 saptamani de program educatie), respectiv 864.535,68 lei inclusiv TVA.

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 85.212 lei fara TVA, respectiv 92.881,08 lei inclusiv TVA.

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

36 participanti x 18 lei / pachet x 65 de saptamani de program a doua sansa = 42.120 lei fara TVA.

14 participanti x 18 lei / pachet x 31 de saptamani de program a doua sansa = 7.812 lei fara TVA.

23 participanti x 18 lei / pachet x 65 de saptamani de program a doua sansa = 26.910 lei fara TVA.

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

11 participanti x 18 lei / pachet x 35 de saptamani de program a doua sansa = 6.930 lei fara TVA.

5 participanti x 18 lei / pachet x 16 de saptamani de program a doua sansa = 1.440 lei fara TVA.

Livrările vor avea loc astfel:

- 1 masa pe zi totalizand un numar de 243990 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, SAT CORNII DE SUS, COM. TATARASTI, P2 – ȘCOALA GIMNAZIALĂ COMUNA CORBASCA, P3- ȘCOALA GIMNAZIALĂ PARAVA, P4- ASOCIATIA PENTRU O EUROPA UNITA-AFJ.

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 intocmirea “Planului de meniu” trebuie sa se tina cont de urmatorii factori:

- *Realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza;*
- *Afectiunile, bolile si indicatiile medicale;*
- *Anotimpul in care se aplica meniurile;*
- *Preferintele beneficiarului pentru anumite feluri de mancare;*
- *Planurile de meniu vor fi intocmite astfel incat pe parcursul unei saptamani, sa nu se repete felurile de mancare;*
- *Mancarea sa fie consistenta si sa dea senzatia de satietate;*
- *Sa fie variata, atat prin felul produselor , cat si prin tehnologia aleasa;*
- *Preferintele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar*

In functie de modificările intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de portii, 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.

Livrarile vor incepe odata cu incheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestari servicii cu durata cursurilor care se vor desfasura la nivelul proiectului, se estimeaza ca livrarile se vor desfasura pe parcursul a max. 30 luni in anul 2018, 2019, 2020.

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

Se face precizarea ca se solicita ca preparatele din carne de la masa de pranz sa fie portionate la gramajul mentionat in particularitatile prevăzute de legislația sanitară.

3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

Ofertantul participant trebuie sa respecte partilaritatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu:

- La data semnarii contractului prestatorul va prezenta obligatoriu retetarele care urmeaza a fi folosite in desfasurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documnetatii de atribuire;
- La prepararea mancarurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor;
- Prestatorul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a beneficiarului, la echivalentul valoric si nutritional celor inlocuite;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

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

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

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

Mancarurile 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 improprii 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.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare și punerea în recipientele de servire 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 să prezinte în propunerea tehnică dotările ce urmează a fi folosite pentru îndeplinirea contractului din care să facă parte cel puțin următoarele:

- Vehicule de transport hrana autorizate
- Lada izoterma, funcție de răcire/încălzire, cu capacitate de minim 150 l (minim 3 buc) pentru transportul alimentelor.
- Caserole individuale
- Lăzi marcate “numai pentru alimente”

Alte dotări considerate a fi necesare în vederea livrării hranei în condiții corespunzătoare.

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 CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuție 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 distribuția hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana**



UNIUNEA EUROPEANĂ



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 proba 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 și calculul caloriilor și gramajul pe porție. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

6. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza proceselor verbale de recepție și anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoitatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data depunerii emiterii facturii de către furnizor.

În situația în care Achizitorul dovedește că nu a primit în bugetul propriu sumele necesare efectuării plăților aferente executării contractului, deși a pomovat toate formalitățile și acțiunile prevăzute de legislația în vigoare și de instrucțiunile de implementare a proiectului, ori au intervenit împrejurări care determină întârzierea plăților și care nu se datorează Achizitorului, iar Achizitorul dovedește cu documente legale lipsa sa de culpă, acesta din urmă nu va fi obligat la plata de penalități pentru neachitarea la termenul stabilit în contract, a obligației de plată.

Intocmit,

..... *DECLARAT ELENA SANIELEA*