

UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

**FONDUL SOCIAL EUROPEAN**

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 4:** „Incluziunea socială și combaterea sărăciei”

**Obiectivul tematic 9:** Promovarea incluziunii sociale, combaterea sărăciei și a oricărei forme de discriminare

**Prioritatea de investiții 9.ii:** Integrarea socio-economică a comunităților marginalizate, cum ar fi romii

**Obiectivul specific 4.1:** Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome, prin implementarea de măsuri integrate

**Titlul proiectului:** „Combaterea saraciei prin masuri inovative”

**Contract nr.:** POCU/138/4/1/114085

**Beneficiar:** Comuna Cosula, Județul Botosani

**Parteneri:** P1 – Școala Gimnazială „Nicolae Calinescu ” Cosula , P2 – Fundatia Universitara Hyperion

NR. 21/15.05.2018

**- CAIET DE SARCINI -**

**privind achiziționarea de  
SERVICII DE CATERING**

**Pentru proiectul “Combaterea saraciei prin masuri inovative”, cod 114085  
POCU/138/4/1**

## 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: **Combaterea saraciei prin măsuri inovative, cod 114085, POCU/138/4/1**

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 un număr de 522 pers (400 persoane participante la cursuri FPC, 106 persoane participante la activități after school și 16 persoane participante la activități 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 alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele oferite vor include cheltuielile cu caserolele și cu transportul.

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 –18,00 lei fără TVA.**

Valoare estimată hrană participant FPC:

- valoare estimată / pachet hrană/zi de curs = 18,00 lei fără TVA
- număr participanți cursuri = 400
- număr zile de curs = 84
- valoare estimată totală = 604.800,00 lei fără TVA.

Valoare estimate hrana participant activitati educatie:

- valoare estimata / pachet hrana/zi de program = 18,00 lei fara TVA
- numar persoane beneficiare = 122 (106 la afterschool + 16 la a doua sansa);
- numar zile de program = 567
- valoare estimata totala = 1.245.132,00 lei fara TVA

**Valoare estimata totala: 1.849.932,00 lei fara TVA**

Livrările vor avea loc astfel:

- 1 masa pe zi pentru un numar maxim de 481 persoane, 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 este in comuna Cosula, jud. Botosani. Spatiul de servire a mesei va fi asigurat de catre autoritatea contractanta.

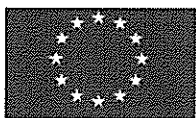
Nota: Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de liservire a hranei, cu obligatia de a anunta prestatorul cu 48 de ore inainte de data de livrare.

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 urmatoorii 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*



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

**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.**

Livrările 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. 34 luni in anul 2018, 2019, 2020 si 2021 incepand cu septembrie 2018.

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

Exemplu:

### Pranz :

Cuprinde 3 feluri de mancare si o salata de sezon (ciorba/supa, felul II si desert), astfel:

1. - ciorba de legume dreasă cu ou sau supa de pui cu tăiței sau găluște, ciorba de fasole=300 ml
  - ciorba cu carne de pui sau vita = 300 ml/60g
  - ciorba de perisoare 300 ml
  - ciorba radauteana 300 ml
2. -mancare scazuta , garnitura = 300 g
  - friptura carne pui, vită sau porc, peste = 100gr procesata si fara os
3. Salata de sezon = 100 g; muraturi =100 g
4. Paine = min. 150 g
5. Desert: croissant mic cu ciocolată 15g (ambalat individual), budincă ½ ceașcă,biscuiți nesarati (ambalat individual),
  - Fructe = 100 - 125 g – o bucată de persoană

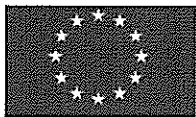
**Mentionam ca toate gramajele sunt produse finite.**

**Se face precizarea ca se solicita ca preparatele din carne de la masa de pranz (felul II) sa fie portionate la gramajul mentionat in particularitatile prevăzute de legislația sanitara.**

## **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;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

- 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;

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa prepare si sa livreze hrana – numarul de portii zilnice la ora solicitata.

### **3.1. Cerinte specifice privind alimentele:**

Hrana trebuie livrata in cantitati si continut caloric stabilit prin normele de hrana in conformitate cu legislatia in vigoare

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).

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.

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.

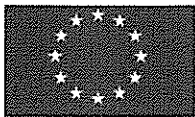
Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate. Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate.

### **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 impropriei 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.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

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 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 vesela de unică folosință (tacamuri, pahare pentru apă), servetele, 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/incalzire, cu capacitate de minim 150 l (minim 3 buc) pentru transportul alimentelor.
- Caserole individuale
- Lazi 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 (Declaratie pe propria răspundere)

Personalul angajat în manipularea și prelucrarea alimentelor a urmat cursul de Noțiuni fundamentale de igienă. (Declaratie pe propria răspundere)

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare (Declaratie 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 operațiilor 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 pretul, 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 proba recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mancare gătită sau hrană rece), 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.

ROMANIA  
COMUNA COSULA  
PRIMAR

