



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

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

Axa prioritară 5: „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”

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

Prioritatea de investiții 9.ii: Strategii de dezvoltare locală plasate sub responsabilitatea comunității

Obiectivul specific 5.2: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie sau excluziune socială din comunitățile marginalizate din zona rurală și orașe cu o populație de până la 20.000 locuitori prin implementarea de măsuri/ operațiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC – Regiuni mai puțin dezvoltate.

Titlul proiectului: „Măsuri integrate de combatere a marginalizării și excluziunii sociale în zona teritoriului GAL Parâng”

Contract nr.: POCU/827/5/2/140835

Beneficiar: Comuna Baia de Fier

Parteneri: P1- Liceul Tehnologic Baia de Fier; P2 – Asociația Grup de Acțiune Locală “ Parang”

Nr. 4 / 18.08.2021

Aprobat,
Comuna Baia de Fier
PRIMAR
Turbaceanu Dumitru



- CAIET DE SARCINI -

**privind achiziționarea de
SERVICII DE CATERING(HRANA
EDUCATIE, HRANA CALIFICARE,
HRANA ANTREPRENORAT)**

**Pentru proiectul “Măsuri integrate de combatere a marginalizării și excluziunii
sociale în zona teritoriului GAL Parâng”**



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

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 (HRANA EDUCATIE, HRANA CALIFICARE, HRANA ANTREPRENORAT) în cadrul proiectului: **Măsuri integrate de combatere a marginalizării și excluziunii sociale în zona teritoriului GAL Parâng**

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 proprie.**

2. CONDITII SI CERINTE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic/saptamanal pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 258 pers (170 persoane participante la cursuri FPC- Calificare, 28 persoane participante la cursuri FPC- antreprenoriat, 60 persoane participante la activitati after school), reprezentand Grupul Tinta din cadrul proiectului sus mentionat, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocatiei zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele oferite vor include cheltuielile cu caserolele și cu transportul.

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.

Livrarile vor avea loc astfel:

- 1 masa pe zi pentru un număr maxim de 258 persoane, 5 zile pe saptamana, in functie de perioada de derulare a cursurilor/activitatilor scolare SAU
- 1 pachet pe saptamana pentru un număr maxim de 258 persoane.

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)

SAU

- saptamanal intre orele 11.30-12.30



UNIUNEA EUROPEANĂ



Locatia la care se livreaza hrana zilnica este in Comuna Baia de Fier. 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/saptamanal, până la orele 09:00* - valabilă pentru masa de pranz din ziua/saptamana 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*

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. 19 luni.

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:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

1. - ciorba de legume dreasă cu ou sau supă de pui cu tăiței sau găluște, ciorba de fasole=300 ml
 - ciorba cu carne de pui sau vită = 300 ml/60g
 - ciorba de perisoare 300 ml
 - ciorba radauteana 300 ml
2. -mancare scăzută , garnitură = 300 g
 - friptura carne pui, vită sau porc, pește = 100gr procesată și fără os
3. Salată de sezon = 100 g; murături =100 g
4. Paine = min. 150 g
5. Desert: croissant mic cu ciocolată 15g (ambalat individual), budincă ½ ceașcă, biscuiți nesărtați (ambalat individual),
 - Fructe = 100 - 125 g – o bucată de persoană

Pachetul săptămânal va conține: carne semi preparată (piept pui/ pulpa porc/ piept curcan/etc.) -1 kg., mezeluri (sunca/salam/parizer/etc.)- 400 gr., pâine-3 buc., cascaval/branza- 300 gr., garnitură semipreparată (amestec de legume/cartofi congelati etc.)- 500 gr., desert (fursecuri/cozonac/turta dulce/etc.)- 300 gr., apă plată- 3 buc.).

Mentionăm ca toate gramajele sunt produse finite.

Se face precizarea ca se solicită ca preparatele din carne de la masa de prânz (felul II) să fie porționate la gramajul menționat în particularitățile prevăzute de legislația sanitară.

De asemenea, deoarece pandemia de COVID-19 încă există, am introdus pachetele săptămânale ca și varianta în cazul în care va reveni starea de urgență pe teritoriul României. Mentionăm ca alegerea referitoare la pachetele zilnice sau săptămânale revine autorității contractante, în funcție de contextual pandemic.

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 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/săptămânale la ora solicitată.

3.1. Cerințe specifice privind alimentele:

Hrană trebuie livrată în cantități și conținut caloric stabilit prin normele de hrană în conformitate cu legislația în vigoare



UNIUNEA EUROPEANĂ



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 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 impropii consumului uman, periclitarii sanatații 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/frigorifice), trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.
- Se va face dovada mijloacului de transport ce trebuie sa fie avizate sanitar-veterinar si dotata cu instalatie frigorifica (avand in vedere posibilitatea solicitarii pachetelor saptamanale). 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 destinatie 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.

- 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:
 - Vehicul de transport hrana autorizat.
 - Lada izoterma, functie de racire/incalzire, cu capacitate de minim 150 l (minim 3 buc) pentru transportul alimentelor.
 - Caserole individuale
 - Alte dotari considerate a fi necesare in vederea livrării hranei in conditii corespunzatoare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



3.3. Cerinte privind igiena personalului:

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).

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 distribuția 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.

5. RECEPTIA SERVICIILOR

La efectuarea receptiei:

- Receptia hranei se va realiza zilnic/saptamanal 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..
- 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 60 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 efectuarii platilor aferente executarii 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,
Babaligea Elena