



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finanțat 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

Obiectivul specific 4.2: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate (non-roma), prin implementarea de măsuri integrate

Titlul proiectului: „Reducerea sărăciei prin activități integrate în comunitățile marginalizate”

Contract nr.: POCU/140/4/2/115086

Beneficiar: Comuna Hilișeu-Horia, Județul Botoșani

Parteneri: P1: Școala Gimnazială Nr.1, Hilișeu – Horia; P2 – Asociația Zile cu Soare pentru Îngerași

Nr. 531 din 26.03.2020

Aprobat,

COMUNA HILÎSEU-HORIA

PRIMAR

IOAN BUTNARU



- CAIET DE SARCINI -

**privind achiziționarea de
SERVICII DE CATERING**

**Pentru proiectul “Reducerea sărăciei prin activități integrate în comunitățile
marginalizate”, cod 115086
POCU/140/4/2**

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: **Reducerea sărăciei prin activități integrate în comunitățile marginalizate, cod 115086, POCU/140/4/2**

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 pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 74 persoane participante la cursuri FPC, reprezentând Grup 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 hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele oferate 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 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/persoană –17,00 lei fara TVA).

Valoare estimată hrana participant FPC:

- valoare estimată / pachet hrana/zi de curs = 17,00 lei fara TVA
- număr participanți cursuri = 74
- număr zile de curs = 45
- valoare estimată totală = 56.610,00 lei fara TVA.

Livrările vor avea loc astfel:

- 1 masă pe zi pentru un număr maxim de 74 persoane, 5 zile pe săptămână, în funcție de perioada de derulare a cursurilor/activităților școlare

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul de timp dintre orele:

De luni până vineri:

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

Locația la care se livrează hrana zilnică este în comuna Hiliseu-Horia, jud. Botosani. Spațiul 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 masa de pranz 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;
- 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.

Durata contractului este de 11 luni.

Livrările se vor desfășura începând cu data semnării contractului și până la data de 31.03.2021.

2.2. Particularități 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; murături =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 sanitară.

3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

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

- La data semnării contractului prestatorul va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite in desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire;
- La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetărilor;
- Prestatorul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevăzute in meniurile săptămânale, alte produse prin substituie, numai in cazuri excepționale si cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric si nutritional celor înlocuite;

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa prepare si sa livreze hrana – numărul de porții zilnice la ora solicitată.

3.1. Cerinte specifice privind alimentele:

Hrana trebuie livrată in cantități si continut caloric stabilit prin normele de hrana in conformitate cu legislația in vigoare

Se va ține 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).

Mâncările sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa făina sau alte adausuri de îngroșare, 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 fi sursa 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 servire 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 vesela de unica folosinta (tacamuri, pahare pentru apa), servetele, 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.

3.3. Cerinte 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 (analizele 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 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 lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp

Zilnic o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mancare gătită sau hrană rece), va fi păstrată în frigider 48 de ore.

5. RECEPȚIA 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 calorilor 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 autoritatea 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 promovat 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,
Buliga Alin-Ovidiu

