



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, prin implementarea de măsuri integrate

Titlul proiectului: „Soluții de combatere a marginalizării prin măsuri inovative sociale”

Contract nr.: POCU/20/4/2/101947

Beneficiar: Comuna Bistreț, Județul Dolj

Parteneri: P1 – Școala Gimnazială Bistreț, P2 – Fundația Magdalena Deijs

Aprobat,
COMUNA BISTRET
PRIMAR

- CAIET DE SARCINI -

**privind achiziționarea de
SERVICII DE CATERING**

**Soluții de combatere a marginalizării prin măsuri inovative sociale, cod 101947
POCU/20/4/2**

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: **Soluții de combatere a marginalizării prin măsuri inovative sociale, cod 101947 POCU/20/4/2/**

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, **Procedura simplificata 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 641 pers (500 persoane participante la cursuri FPC, 125 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 alocatiei 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 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 – minim 16.51 lei fără TVA).

Valoare estimată hrană participant FPC:

- valoare estimată / pachet hrană/zi de curs = 16.51 lei fără TVA
- număr participanți cursuri = 500
- număr zile de curs = 84

valoare estimată totală = 693.420,00 lei fără TVA.

Valoare estimate hrana participant activitati educatie:

- valoare estimata / pachet hrana/zi de program = 16.51 lei fara TVA
- numar persoane beneficiare = 141 (125 la afterschool + 16 la a doua sansa);
- numar zile de program = 567
- valoare estimata totala = 1319924.97 lei fara TVA

Livrarile vor avea loc astfel:

- 1 masa pe zi pentru un numar maxim de 641 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 **Bistret**. 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

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 începe odata cu încheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestări servicii cu durata cursurilor care se vor desfășura la nivelul proiectului, se estimează ca livrarile se vor desfășura pe parcursul a max. 34 luni în anul 2017, 2018, 2019 și 2020 începând cu octombrie 2017.

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

Exemplu:

Prânz :

Cuprinde 3 feluri de mâncare și o salată de sezon (ciorbă/supă, felul II și desert), astfel:

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

Mentionăm ca toate gramajele sunt produse finite.

Se face precizarea că 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.

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 nutritiv al celor înlocuite;

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, ouă 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, periclitații 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 recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare si punerea in recipientele de servicie 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:

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 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.

Intocmit,