



UNIUNEA EUROPEANĂ



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritara 6 "Educatie si competente" Prioritatea de investitii 10(i),Reducerea si prevenirea abandonului scolar timpuriu si promovarea accesului egal la invatamantul prescolar,primar si secundar de calitate,inclusiv la parcursuri de invatare formale,non formale si informale pentru reintegrarea in educatie si formare", Cod apel:POCU/74/6/18/18, Operatiune compozita OS 6.2,6.3,6.4,
Contract POCU/74/6-18-108329

Aprobat,
COMUNA PAUCA,
PRIMAR

- CAIET DE SARCINI -

**privind achiziționarea de
SERVICII DE CATERING**

**Pentru proiectul
"O scoala pentru comunitate, o scoala pentru toti"
POCU/74/6/18/108329**





UNIUNEA EUROPEANĂ



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 6 "Educație și competențe" Prioritatea de investiții 10(i), Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul prescolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la cursurile de învățare formale, non formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare", **Cod apel: POCU/74/6/18/18, Operațiune compozită OS 6.2,6.3,6.4,**

Contract POCU/74/6-18-108329

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 hranei în cadrul proiectului: **"O școală pentru comunitate, o școală pentru toți", POCU/74/6/18/108329.**

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

În vederea implementării subactivităților **2.2. Furnizarea de programe educaționale de tipul „grădinițe estivale” pe durata vacanțelor de vară dintre anii școlari pentru cei 60 de copii care participă la grădiniță și 5.3. Realizarea de tabere pe perioada vacanței de vară cu durata de o săptămână adresate elevilor cu vârsta între 6 și 16 ani din GT este necesară achiziționarea de servicii de catering pentru participanții la programul de tabere care să conțină minimum 1 sandwich și o componentă dulce (desert) . Taberele se vor organiza pentru 60 de participanți la subactivitatea 2.2, respectiv 230 participanți la subactivitatea 5.3 în perioada vacanțelor școlare aferente perioadei de implementare a proiectului: august 2018-aprilie 2021.**

Prestatorul trebuie să asigure pregătirea, prepararea și livrarea hranei 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. Prestatorul va asigura distribuția hranei la locul/locurile de livrare de pe raza comunei Pauca, cu personal propriu, inclusiv servetele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinară, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea pretului final.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului ce urmează a fi folosit pentru îndeplinirea contractului. Acesta va face dovada că deține un număr de **cel puțin 1 angajat** care trebuie să prezinte **certificat de bucatar sau lucrator în alimentație publică** – în copie.

Sandwichurile 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.

VALOARE ESTIMATA A ACHIZITIEI: 48.900 lei fara TVA.



UNIUNEA EUROPEANĂ



ROMANIA



Ministerul Infrastructurii
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritara 6 "Educatie si competente" Prioritatea de investitii 10(i),Reducerea si prevenirea abandonului scolar timpuriu si promovarea accesului egal la invatamantul prescolar,primar si secundar de calitate,inclusiv la parcursurile de invatare formale,non formale si informale pentru reintegrarea in educatie si formare", Cod apel:POCU/74/6/18/18, Operatiune compozita OS 6.2,6.3,6.4,
Contract POCU/74/6-18-108329

Valoarea estimata totala a achiziției de fata este de **48.900 lei**, fara TVA. Aceasta valoare a fost obtinuta astfel:

- a) Pentru cei 60 de participanti la subactivitatea 2.2 este alocat un pret unitar de 8 lei/participant pentru fiecare zi din cele 10 zile de participare la activitatile a 3 tabere (60 copii x 10 zile x 3 tabere x 8 lei/copil = 14.400 lei)
- b) Pentru cei 230 de participanti la subactivitatea 5.3 este alocat un pret unitar de 10 lei/participant pentru fiecare zi din cele 5 zile de participare la activitatile a 3 tabere (230 copii x 5 zile x 3 tabere x 10 lei/copil = 34.500 lei)

Livrarile vor avea loc in functie de programul taberelor. Prestatorul va fi notificat cu 3 zile calendaristice inainte de demararea serviciului printr-o Nota de comanda.

Ofertantul are obligatia de a livra hrana in intervalul de timp stabilit in Nota de comanda.

Locatia la care se livreaza hrana zilnica este in comuna PAUCA. Spatiul de servire a mesei si spatiul de pastrare din momentul livrării pana la distribuirea produselor spre a fi consumate 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 prin e-mail, prestatorului, **cu 3 zile calendaristice inainte de demararea activitatilor taberelor si** va contine numărul de porții pentru fiecare subactivitate .

Meniurile trebuie sa nu se repete pentru o perioada de trei zile consecutive de livrare.

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.

Prin coroborarea duratei contractului de prestari servicii cu durata subactivitatilor 2.2 si 5.3 care se vor desfasura la nivelul proiectului, se estimeaza ca livrarile se vor desfasura pe parcursul a max. 32 luni de zile, respectiv pana la data de 30 martie 2021.

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

Exemplu:

Meniu 1 (Sandwich si desert):

Sandwich:



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritara 6 "Educatie si competente" Prioritatea de investitii 10(i),Reducerea si prevenirea abandonului scolar timpuriu si promovarea accesului egal la invatamantul prescolar,primar si secundar de calitate,inclusiv la cursurile de invatare formale,non formale si informale pentru reintegrarea in educatie si formare", **Cod apel:POCU/74/6/18/18, Operatiune compozita OS 6.2,6.3,6.4, Contract POCU/74/6-18-108329**

Chifla- 100 g
Salam/Sunca – 60g
Branza/cascaval– 50g
Salata– 10g
Rosii – 20g
Castraveti – 20g

Desert

Prajitura de casa (din productie proprie) – 70g

Mentionam ca toate gramajele sunt produse finite.

3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

Ofertantul participant trebuie sa respecte particularitatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini:

- La data semnarii contractului prestatorul va prezenta obligatoriu **lista de ingrediente care urmeaza a fi folosite in prepararea sandwichurilor (snitel, salam, sunca, salata, rosii etc) si variantele propuse ale componentei dulci (prajitura cu mere, prajitura cu prune etc)** utilizate pentru desfasurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentatii de atribuire;
- La prepararea sandwichurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor listei de ingrediente;
- 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).

Sandwichurile 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 sandwichurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor ofertate.

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.



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritara 6 "Educatie si competente" Prioritatea de investitii 10(i),Reducerea si prevenirea abandonului scolar timpuriu si promovarea accesului egal la invatamantul prescolar,primar si secundar de calitate,inclusiv la parcursuri de invatare formale,non formale si informale pentru reintegrarea in educatie si formare", **Cod apel:POCU/74/6/18/18, Operatiune compozita OS 6.2,6.3,6.4, Contract POCU/74/6-18-108329**

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.

Prestatorul trebuie sa detina termobaxuri pentru transport alimentar cu rezistenta termica.

Este obligatoriu ca hrana beneficiarilor sa fie servita in ziua in care a fost preparata, in cel mai scurt timp de la preparare (maxim 2 ore). Beneficiarul se obliga sa asigure distribuirea hranei astfel incat sa fie consumata in maxim 2 ore de la livrare si sa o depoziteze si pastreze in conditii corespunzatoare (igiena, temperatura, siguranta etc) pana la momentul consumului.

Prestatorul va livra mancarea impachetata, servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea pretului final.

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:

- Lada izoterma, (minim 2 buc) pentru transportul alimentelor.
- 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.

Oricarii 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, pana la momentul livrării. Totodată, este răspunzător atât de siguranța



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritara 6 "Educatie si competente" Prioritatea de investitii 10(i),Reducerea si prevenirea abandonului scolar timpuriu si promovarea accesului egal la invatamantul prescolar,primar si secundar de calitate,inclusiv la parcursuri de invatare formale,non formale si informale pentru reintegrarea in educatie si formare", Cod apel:POCU/74/6/18/18, Operatiune compozita OS 6.2,6.3,6.4,

Contract POCU/74/6-18-108329

tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului

Daca vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatiilor 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 recoltata din fiecare fel de hrana administrata, va fi pastrata in frigider 48 de ore.

5. RECEPTIA SERVICIILOR

La efectuarea receptiei:

- Receptia hranei se va realiza zilnic 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. De asemenea prestatorul va prezenta declaratia de conformitate si gramajul pe portie. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
- Prestatorul trebuie sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii beneficiarului în ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezenta reprezentantilor prestatorului.

6. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna în baza proceselor verbale de receptie si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitățile receptionate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data emiterii facturii de catre furnizor.

În situația în care Achizitorul dovedeste ca 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



UNIUNEA EUROPEANĂ



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritara 6 "Educatie si competente" Prioritatea de investitii 10(i),Reducerea si prevenirea abandonului scolar timpuriu si promovarea accesului egal la invatamantul prescolar,primar si secundar de calitate,inclusiv la parcursuri de invatare formale,non formale si informale pentru reintegrarea in educatie si formare", Cod apel:POCU/74/6/18/18, Operatiune compozita OS 6.2,6.3,6.4,
Contract POCU/74/6-18-108329

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,
Mitea Octavian

