



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritară 4: Incluziunea socială și combaterea sărăciei
Titlul proiectului: Abordare integrată a sărăciei și excluziunii sociale în beneficiul întregii comunități
Contract POCU/18/4.1/101910
Operator de date cu caracter personal înscris cu nr.: 22390



APROBAT,
Presedinte
Simon Alin Paul

-CAIET DE SARCINI-

privind achiziționarea de SERVICII DE CATERING

Servicii de Catering aferente implementării proiectului cu titlul: „ Abordare integrată a sărăciei și excluziunii sociale în beneficiul întregii comunități”, Contract POCU/18/4.1/101910





Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritară 4: Incluziunea socială și combaterea sărăciei
Titlul proiectului: Abordare integrată a sărăciei și excluziunii sociale în beneficiul întregii comunități
Contract POCU/18/4.1/101910
Operator de date cu caracter personal înscris cu nr.: 22390

DETALIEREA SPECIFICAȚILOR 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: cu titlul: „ Abordare integrată a sărăciei și excluziunii sociale în beneficiul întregii comunități”, Contract POCU/18/4.1/101910

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 pentru cele 3 subactivitati ale proiectului, respectiv: Subactivitatea 3.1, 3.2 si 8.4.

1. Prestarea serviciilor de catering, respectiv prepararea, pregătire și livrarea hranei pentru 2 evenimente*20 participanti/eveniment*15 lei/participant; 1 eveniment*40 participanti/eveniment*15 lei/participant), (Subactivitatea 3.1.: 1100,92 fara TVA, respectiv 1.200 lei inclusiv TVA)
2. Prestarea serviciilor de catering, respectiv prepararea, pregătire și livrarea hranei pentru (3 evenimente*10 participanti/eveniment*15 lei/participant, (Subactivitatea 3.2. :412,84 lei fara TVA, 450 lei cu TVA)
3. Prestarea serviciilor de catering, respectiv prepararea, pregătire și livrarea hranei pentru 8 activitati extracuriculare*300 lei inclusiv TVA/ activitate extracuriculara,respective maxim 25 de portii /activitate. (Subactivitatea 8.4.: 2201,84 fara TVA, respectiv 2400,01 lei inclusiv TVA)

Asigurarea hranei se va face pentru persoanele participante, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare

Subactivitatea 3.1.: 80 portii pentru 3 activitati(20+20+40)

Subactivitatea 3.2. : 30 portii ptr 3 evenimente (10+10+10)

Subactivitatea 8.4. :200 portii pentru 8 actiuni (25*8)

Sumele oferate vor include cheltuielile cu caserolele sau ambalajul, tacâmurile de unică folosință și transportul, dacă este cazul.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului ce urmează a fi folosit pentru îndeplinirea contractului. Acesta va face dovada că deține un număr de cel puțin 3 angajați din care cel puțin unul trebuie să prezinte certificat de bucatar sau lucrator 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.

Livrările vor avea loc astfel:





Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritară 4: Incluziunea socială și combaterea sărăciei
Titlul proiectului: Abordare integrată a sărăciei și excluziunii sociale în beneficiul întregii comunități
Contract POCU/18/4.1/101910
Operator de date cu caracter personal înscris cu nr.: 22390

- Pentru Subactivitatea 3.1. :

- 1 porție de hrana, conform pct. 2.2 din prezentul caiet de sarcini, furnizata in intervalul orar stabilit de achizitor prin comanda, pentru un numar maxim de 80 de persoane, in functie de perioada de derulare a celor 3 activitati descrise la pct. 2.1.

- Pentru Subactivitatea 3.2.

1 porție de hrana, conform pct. 2.2 din prezentul caiet de sarcini, furnizata in intervalul orar stabilit de achizitor prin comanda, pentru un numar maxim de 30 de persoane participante la 3 activitati

- Pentru Subactivitatea 8.4.

1 porție de hrana, conform pct. 2.2 din prezentul caiet de sarcini, furnizata in intervalul orar stabilit de achizitor prin comanda, pentru un numar maxim de 200 de copii scolari participanti la 8 activitati extracuriculare

Locatia la care se livreaza hrana este în ors. Jibou, jud. SALAJ, la Școala Gimnazială " Lucian Blaga" Jibou de pe strada Garoafelor nr.7.jud. Salaj sau oriunde in ors. Jibou, jud. Salaj, doreste achizitorul dupa ce a anuntat/notificat in prealabil furnizorul,

Spatiul de servirea mesei nu intra in sarcina Furnizorului.

Nota: Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de livrare a hranei, cu obligatia de a anunta prestatorul cu 24 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 sau verbal la inceputul activitatii si,ori de cate ori el va suferi modificari, pe parcursul derularii contractului.

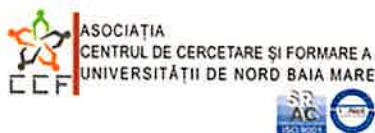
Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului, cu o zi inainte, **până la orele 08:30**, si va contine numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicala) ,in cazul in care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezență a persoanelor.

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;
- Mancare asa fie consistenta si sa dea senzatia de satietate;
- Sa fie variata, atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia aleasa;

In functie de modificările intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a 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, cu o notă de comandă ulterioară.





Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritară 4: Incluziunea socială și combaterea sărăciei
Titlul proiectului: Abordare integrată a sărăciei și excluziunii sociale în beneficiul întregii comunități
Contract POCU/18/4.1/101910
Operator de date cu caracter personal înscris cu nr.: 22390

Prin coroborarea duratei contractului de prestari servicii cu durata activităților care se vor desfășura la nivelul proiectului, se estimează ca livrarile se vor desfășura pe parcursul anilor 2018, 2019, și 2020 începând cu comanda transmisă după semnarea contractului:

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

●Descriere meniu:

□ Pentru Subactivitatea 8.4 (Hrana pentru copii școlari):

Variantele de meniu:

- a) Sandwich cu carne de pui, vita sau porc+ apa minerala (plata sau carbogazoasa) sau suc + desert.
- b) Hrana caldă:
Preparat din carne de pui, vita, porc sau peste 100 – 110 gr
Garnitura (cartofi, orez, paste făinoase, mamaliga, fasole, mazare, linte, spanac, etc) 100 – 110 gr
Paine 50 gr
Comanda maxima este de 25 de portii (8 comenzi).

□ Pentru Subactivitatea 3.1, 3.2:

- a) Platouri- bufet suedez. + apa mineral/suc și cafea
- b) Hrana caldă:
Preparat din carne de pui, vita, porc sau peste 100 – 110 gr
Garnitura (cartofi, orez, paste făinoase, mamaliga, fasole, mazare, linte, spanac, etc) 100 – 110 gr
Paine 50 gr
Apa mineral/suc și cafea

Mentionăm ca toate gramajele sunt produse finite.

Se face precizarea ca se solicită ca preparatele din carne de la masa de pranz să fie portionate 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 prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor;
- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse, alte produse prin substituție, nu mai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutritional celor înlocuite;

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze hrana – numărul de porții, la ora solicitată.

3.1. Cerințe specifice privind alimentele:





Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritară 4: Incluziunea socială și combaterea sărăciei
Titlul proiectului: Abordare integrată a sărăciei și excluziunii sociale în beneficiul întregii comunități
Contract POCU/18/4.1/101910
Operator de date cu caracter personal înscris cu nr.: 22390

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

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, branza, lapte, oua și proteine vegetale);
- lipide (grasimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Mancarurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adausuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

Atenție ! : nu se vor folosi crême cu ouă, frișcă sau maioneză. La prepararea mâncărilor 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.

Produse intermediare și produse 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 improprie 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 minimalizeze 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 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, 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 hrană autorizate
- Lada izoterma, funcție de răcire/încălzire, cu capacitate de minim 150 l (minim 3 buc) pentru
- transportul alimentelor.
- Caserole individuale



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritară 4: Incluziunea socială și combaterea sărăciei
Titlul proiectului: Abordare integrată a sărăciei și excluziunii sociale în beneficiul întregii comunități
Contract POCU/18/4.1/101910
Operator de date cu caracter personal înscris cu nr.: 22390

- Lazi marcate "numai pentru alimente"
Alte dotari 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 (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 distribuirea 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 specificatilor 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 distribuția hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu 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 cedecurg din acestea. Cantitățile constatate lipsa în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

5. RECEPȚIA SERVICIILOR

La efectuarea recepției:

- Recepția hranei se va realiza de către achizitor prin persoanele de semnate de către acesta.
- Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate, 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. CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATA



ASOCIAȚIA
CENTRUL DE CERCETARE ȘI FORMARE A
UNIVERSITĂȚII DE NORD BAIA MARE





Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritară 4: Incluziunea socială și combaterea sărăciei
Titlul proiectului: Abordare integrată a sărăciei și excluziunii sociale în beneficiul întregii comunități
Contract POCU/18/4.1/101910
Operator de date cu caracter personal înscris cu nr.: 22390

Facturarea serviciilor prestate se va face 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.

Avizat:

Manager proiect
Stan Alina Ancuta

Întocmit:

Hersch Oana Cristina
Economist