APROBAT,

Presedinte

Simon Alin Paul

**-CAIET DE SARCINI-**

**privind achiziţionarea de**

**SERVICII DE CATERING**

Servicii de Catering aferente implementarii proiectului cu titlul: **„ROMarmația - abordare integrată a sărăciei și excluziunii sociale” /Contract POCU/18/4.1/102133**

**DETALIEREA SPECIFICAŢIILOR TEHNICE CERINŢE MINIME OBLIGATORII**

1. **INFORMATIIGENERALE**

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură îşi va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziţii publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering-( pregătirea, prepararea si livrarea hranei) in cadrul proiectului: cu titlul: „ROMarmația - abordare integrată a sărăciei și excluziunii sociale” /Contract POCU/18/4.1/102133

Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se efectuează potrivit legislatiei in vigoare: Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziţie publică, a contractelor de concesiune, de lucrări publice şi a contractelor de concesiune de servicii, HG 395/2016, legea nr 101/2016, si **Procedura simplificată proprie.**

1. **CONDITII SI CERINTE GENERALE:**
	1. **Descrierea serviciului de catering pentru cele 4 subactivitati ale proiectului, rspectiv: Subactivitatile 1.2., 4.2., 6.4**

**1. Subactivitatea 1.2.**

Prestatorul trebuie să asigure prepararea, pregătirea și livrarea hranei pentru 110 de participanti**.**

( 110 portii).

**2. Subactivitatea 4.2.**

Prestatorul trebuie să asigure prepararea, pregătirea și livrarea hranei pentru 100 de participanti necesara desfasurarii celor 3 activitati (burse). ( 100 pers. x 3 activitati = 300 portii)

**3. Subactivitatea 6.4.**

Prestatorul trebuie să asigure prepararea, pregătirea și livrarea hranei pentru 200 de copii scolari necesara desfasurarii celor 8 activitati extracuriculare: (200 copii x 8 activitati = 1600 portii)

Asigurarea hranei se va face pentru persoanele participante (200 copii scolari pentru 8 activitati extracuriculare, respectiv **1600 de portii** de hrana) **si** 410 persoane participante la 4 evenimente, respectiv **410 portii** de hrana), reprezentând Grupul Tinta din cadrul proiectului sus mentionat, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare şi cu respectarea cuantumului alocatiei zilnice de hrana ceva fi stabilit prin contractul de servicii catering.

 Sumele ofertate vor include cheltuielile cu caserolele sau ambalajul, tacâmurile de unică folosința şi transportul, daca este cazul.

 Ofertantul va prezenta - Lista personalului ce urmeaza a fi folosit pentru indeplinirea contractului. Acesta va face dovada ca detine un numar de cel putin 3 angajati din care cel putin unul trebuie sa prezinte certificat de bucatar sau lucrator in alimentatie publica. Ofertantul trebuie sa prezinte, de asemenea carnetul de sanatate al personalului desemnat pentru prepararea hranei – in copie.

 Porţiile vor fi pregătite şi preparate de către ofertant în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare si a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase.

**Livrarile vor avea loc astfel:**

A)

- **Pentru Subactivitatea 6.4** (Hrana pentru copii scolari implicati in 8 activitati extracuriculare):

- (200 portii de hrana x 8 activitati=1600 portii de hrana), conform pct. 2.3 din prezentul caiet de sarcini, furnizata in intervalul orar 10.00-12.00, pentru un numar maxim de 200 de copii scolari, in functie de perioada de derulare a activitatilor extracuriculare, conform comenzilor ferme ( minim 8 comenzi).

**-Locatia** la care se livreaza hrana este în: **Mun.Sighetu Marmatiei, la Scoala gimnaziala nr. 2, str. Gheorghe Sincai, nr. 1, jud. Maramures**

**B)**

- **Pentru Subactivitatile: 1.2., 4.2.:**

Portiile de hrana pentru 410 persoane:

- 1.2.) 110 persoane participante la 1 eveniment( 110 portii- o comanda ferma)

- 4.2.) 100 persoane participante x 3 burse al locurilor de munca (100\*3=300 portii – 3 comenzi ferme)

-**Locatia** la care se livreaza hrana: oriunde doreste achizitorul, in ors. Sighetu Marmatiei, jud. Maramures, dupa ce a anuntat in prealabil furnizorul, pentru **Subactivitatile: 1.2., 4.2.:**

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 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 sau verbal la inceputul activitatii si,ori de cate ori el va suferi modificari, pe parcursul derularii contractului.

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

La intocmirea “Planului de meniu” trebuie sa se tina cont de urmatorii 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 îşi rezervă dreptul de a diminua numarul de portii, fără modificarea preţului unitar şi 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.

Prin coroborarea duratei contractului de prestari servicii cu durata activităților care se vor desfasura la nivelul proiectului, se estimeaza ca livrarile se vor desfasura pe parcursul anilor 2019 si 2020 incepand cu comanda transmisă după semnarea contractului.

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

**Descriere meniu:**

🞐 **Pentru Subactivitatea 6.4** (Hrana pentru copii scolari):

Variantele de meniu:

1. Sandwich cu carne de pui, vita sau porc+ apa minerala (plata sau carbogazoasa) sau suc + desert.
2. Hrana calda:

Preparat din carne de pui, vita, porc sau peste 100 – 110 gr

Garnitura (cartofi, orez, paste fainoase, mamaliga, fasole, mazare, linte, spanac, etc) 100 – 110 gr

Paine 50 gr

Comanda maxima este de 200 de portii (minim 8 comenzi).

🞐 **Pentru Subactivitatile: 1.2., 4.2.:**

1. Platouri- bufet suedez. + apa mineral/suc si cafea
2. Hrana calda:

Preparat din carne de pui, vita, porc sau peste 100 – 110 gr

Garnitura (cartofi, orez, paste fainoase, mamaliga, fasole, mazare, linte, spanac, etc) 100 – 110 gr

Paine 50 gr

Apa mineral/suc si cafea

**Mentionam ca toate gramajele sunt produse finite.**

**Se face precizarea ca se solicita ca preparatele din carne de la masa de pranz sa fie portionate** la gramajul mentionat in particularitatile prevăzute de legislaţia sanitara.

1. **CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING**

Ofertantul participanttrebuie sa respecte particularitatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestuiserviciu:

* La prepararea mancarurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor;
* Prestatorul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse, alte produse prin substituire, nu mai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a beneficiarului, la echivalentul valoric si nutritional celor in locuite;

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa prepare si sa livreze hrana – numarul de portii, la ora solicitata.

* 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).

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 crème 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, însoţite obligatoriu de certificate de calitate şi sanitar veterinare. Ofertantul trebuie să asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea şi păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuţia şi 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.

* 1. **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 beneficiar, 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 servicre 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, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinare, 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)

Prestatorul care lucreazălaprepararea hraneiare 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 şi distribuirea hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranţa tuturor operaţiunilor şi metodelor de prestare utilizate, cât şi 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 consecinţe 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 plăţi suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării**. Daca deficienţele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanşa procedura de reziliere a contractului cu toateconsecinţele cedecurg din acestea. Cantitatile constate lipsa in urma verificarilor effectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp

1. **RECEPTIA SERVICIILOR**

La efectuarea receptiei:

* Receptia hranei se va realiza de catre achizitor prin persoanele de semnate de catre acesta.
* Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate, meniul din ziua respectiva. De asemenea prestatorul va prezenta de declaratia de conformitate si calculul caloriilor si gramajul pe portie. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
* 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.
1. **CONDITII DE FACTURARE SI PLATA**

Facturarea serviciilor prestate se va face in baza proceselor verbale de receptie si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoitatea contractanta confirmate prinprocesele verbale de receptie. Plata facturilor se va face in în termen de 30 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.

Avizat:

|  |  |
| --- | --- |
| Economist:Cuceu Alina Adriana | Întocmit:Romnyuk Calin SorinVicepresedintele Asociatiei  |