



Nr. 3310/03.07.2020



-CAIET DE SARCINI-

privind achiziționarea de:

**SERVICII DE CANTINĂ ȘI SERVICII DE CATERING,
Cod CPV: 55500000-5**

aferente implementării proiectului cu titlul:
„ Varsta a treia = oglinda comunitatii!”, Contract POCU/436/4/4/126798



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 si livrarea hranei) in cadrul proiectului: cu titlul: „ **Varsta a treia = oglinda comunitatii!**”, **Contract POCU/436/4/4/126798**.

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, si **Procedura simplificată proprie**.

2. CONDITII SI CERINTE GENERALE:

2.1. **Descrierea serviciului de catering pentru Subactivitatea 5.2:** **Subactivitatea 5.2:**

- Prestatorul trebuie să asigure prepararea, pregătirea și livrarea hranei serviciului licențiate de asistenta comunitara din Jibou pentru 60 de **persoane varstnice**. **Astfel varstnicii vor primi hrana proaspata de 4 ori pe luna, pe durata proiectului. (25 luni*60 beneficiari*4 ori/luna/beneficiar)**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cantumului alocatiei zilnice de hrana ceva fi stabilit prin contractul de servicii catering.

- Sumele ofertate 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 in alimentatie publica. 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.

Livrarile vor avea loc astfel:

240 de porții de mâncare pe lună(60 de persoane vârstnice*4 porții/lună), dar aproximativ între 10-20 de porții pe zi (de luni până vineri)-, timp de 25 de luni, maxim până la terminarea proiectului POCU/436/4/4/126798.

-Locatia la care se livrează hrana: oriunde dorește achizitorul, în orș. Jibou, jud. Salaj, după ce a anunțat în prealabil furnizorul,

Spatiul de servirea mesei nu intra în sarcina Furnizorului.

Nota: Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de livrare 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 sau verbal 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, cu o zi înainte, **până la orele 08:30**, și 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, dacă este cazul.

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;
- Mâncare așa fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia aleasă;

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a 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.

Livrările vor începe odată cu încheierea contractului, cu o notă de comandă ulterioară. Prin coroborarea duratei contractului de prestări servicii cu durata activităților care se vor desfășura la nivelul proiectului, se estimează că livrările se vor desfășura pe parcursul anilor 2020 - 2021 - 2022, începând cu comanda transmisă după semnarea contractului.

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

●Descriere meniu:

- **Hrana caldă:**
Preparat din carne de pui, vită, porc sau pește 100 – 110 gr
Garnitură (cartofi, orez, paste făinoase, mamaligă, fasole, mazare, linte, spanac, etc) 100 – 110 gr
Paine 50 gr
- Meniul este orientativ și poate suferi modificări în funcție de starea de sănătate a persoanei vârstnice din grupul țintă, respectiv se va realiza un meniu personalizat pentru acea persoană, cu încadrarea în suma de 15 lei cu TVA/porție, cât este valoarea estimată.

Mentionăm ca toate gramajele sunt produse finite.

Se face precizarea că se solicită ca preparatele din carne de la masa de prânz 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 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:

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, 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 retetelor.

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 veterinare. 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 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.

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 servire, in caz contrar, mancarea calda va fi mentinuta la o temperatura de 60 grade Celsius(iar preparatele reci la max. 4 grade Celsius, daca va fi cazul).

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 pentru transportul alimentelor.
- Caserole individuale
- Lazi marcate "numai pentru alimente"

Alte dotari considerate a fi necesare in vederea livrării 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 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 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

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

5. 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 deficiențe 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.

6. 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 prin procesele 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 efectuării platilor aferente executării 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 Sorin

Vicepresedintele Asociatiei