UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale 2014-2020

FONDUL SOCIAL EUROPEAN
Proiect co-finantat din Programul Operaţional Capital Uman 2014 – 2020
Axa prioritară 5: „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunităţii"
Obiectivul tematic 9: Promovarea incluziunii sociale, combaterea sărăciei şi a oricărei forme de discriminare
Prioritatea de investitii 9.ii: Strategii de dezvoltare locală plasate sub responsabilitatea comunităţii
Obiectivul specific 5.2: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie sau excluziune socială din comunităţile marginalizate din zona rurală şi oraşe cu o populaţie de până la 20.000 locuitori prin implementarea de măsuri/ operaţiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC – Regiuni mai puţin dezvoltate.
Titlul proiectului: „Dezvoltare comunitara integrata in localitatea Botiza"
Contract nr.: **POCU/303/5/2/130308**
Beneficiar: Comuna Botiza
Parteneri: P1 - Scoala Gimnaziala Botiza; P2 - Asociatia Angels Garden

Nr. 14 / 17.09.2020

Aprobat,
Comuna Botiza
PRIMAR

ROMÂNIA JUD. MARAMUREŞ COMUNA BOTIZA C.I.F. 3827196

- CAIET DE SARCINI -

privind achiziţionarea de
SERVICII DE CATERING(HRANA EDUCATIE, HRANA CALIFICARE, HRANA ANTREPRENORIAT)

Pentru proiectul "Dezvoltare comunitara integrata in localitatea Botiza", cod 130308
POCU/303/5/2

DETALIEREA SPECIFICAŢIILOR TEHNICE CERINŢE MINIME OBLIGATORII

1. INFORMATII GENERALE

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 (HRANA EDUCATIE, HRANA CALIFICARE, HRANA ANTREPRENORIAT) in cadrul proiectului: **Dezvoltare comunitara integrata in localitatea Botiza, cod 130308, POCU/303/5/2**

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, **Procedură proprie.**

2. CONDITII SI CERINTE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic/saptamanal pregătirea, prepararea şi livrarea hranei pentru un numar de 239 pers (188 persoane participante la cursuri FPC- Calificare, 12 persoane participante la cursuri FPC- antreprenoriat, 39 persoane participante la activitati after school), reprezentand 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 ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele ofertate vor include cheltuielile cu caserolele şi cu transportul.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului ce urmeaza a fi folosit pentru indeplinirea contractului. Acesta va face dovada ca detine cel putin o persoana calificata ca bucatar sau lucrator in alimentatie publica si cel putin o persoana calificata ca nutritionist.

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:

- 1 masa pe zi pentru un numar maxim de 239 persoane, 5 zile pe saptamana, in functie de perioada de derulare a cursurilor/activitatilor scolare

SAU

- 1 pachet pe saptamana pentru un numar maxim de 239 persoane.

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)
SAU
- saptamanal intre orele 11.30-12.30

Locatia la care se livreaza hrana zilnica este in Comuna Botiza, jud. Maramures. Spatiul de servire a mesei 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 porţii ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite prestatorului ***zilnic/saptamanal, până la orele 09:00*** - valabilă pentru masa de pranz din ziua/saptamana in curs; va 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. **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 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;*
- *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 îşi rezervă dreptul de a suplimenta sau 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. Prin coroborarea duratei contractului de prestari servicii cu durata cursurilor care se vor desfasura la nivelul proiectului, se estimeaza ca livrarile se vor desfasura pe parcursul a max. 26 luni in anul 2020, 2021, 2022.

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

Exemplu:

Pranz :

Cuprinde 3 feluri de mancare si o salata de sezon (ciorba/supa, felul II si desert), astfel:

1. - ciorba de legume dreasă cu ou sau supa de pui cu tăiţei sau găluşte, ciorba de fasole=300 ml
   - ciorba cu carne de pui sau vita = 300 ml/60g
   - ciorba de perisoare 300 ml
   - ciorba radauteana 300 ml

2. -mancare scazuta , garnitura = 300 g
   - friptura carne pui, vită sau porc, peste = 100gr procesata si fara os

3. Salata de sezon = 100 g; muraturi =100 g
4. Paine = min. 150 g
5. Desert: croissant mic cu ciocolată 15g (ambalat individual), budincă ½ ceaşcă,biscuiţi nesarati (ambalat individual),
   - Fructe = 100 - 125 g – o bucată de persoană

Exemplu pachet saptamanal: pâine, caşcaval, pui, şuncă, conserve (ex. pate de ficat), apă plată (min 0,5l), desert (min 80g).

Mentionam ca toate gramajele sunt produse finite.

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

3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

Ofertantul participant trebuie sa respecte partilaritatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu:

- La prepararea mancarurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor;
- 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/saptamanale 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).

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.

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 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/frigorifice), trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.
Se va face dovada mijloacului de transport ce trebuie sa fie avizate sanitar-veterinar si dotata cu instalatie frigorifica (avand in vedere posibilitatea solicitarii pachetelor saptamanale). 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 destinatie 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.

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

Alte dotari considerate a fi necesare in vederea livrarii hranei in conditii corespunzatoare.

3.3. Cerinte privind igiena personalului:

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 şi distribuire a 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 toate consecinţele ce decurg din acestea. Cantitatile constate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp.

5. RECEPTIA SERVICIILOR

La efectuarea receptiei:

- Receptia hranei se va realiza zilnic/saptamanal 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..
- 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 o data pe luna 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 60 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.

Intocmit,
Pasca Viorel