

UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

CAIET DE SARCINI
privind achiziționarea de
SERVICII DE CATERING

Servicii de catering, necesare în cadrul SA2.3. Derularea programelor de formare profesională destinate comunității marginalizate rome Remetea Chioarului” si SA3.1. Derularea programului de formare antreprenorială „UNITate în DIVERSitate”

din cadrul Proiectului „Chioar-UNITate în DIVERSitate”,

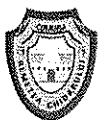
Contract POCU/138/4/1/114852

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

Titlu proiect: „Chioar-UNITate în DIVERSitate”

Axa prioritară 4: „Incluziunea socială și combaterea sărăciei”. Obiectiv specific 4.1: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome, prin implementarea de măsuri integrate

Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului/ Contract POCU/138/4/1/114852





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII

I. INFORMAȚII 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, respectiv prepararea, pregătire și livrarea a zilnică a 9840 (7840 portii pentru participantii la cursurile din cadrul SA2.3. Derularea programelor de formare profesională destinate comunității marginalizate rome Remetea Chioarului” și 2000 portii pentru participantii la cursurile din cadrul SA3.1. Derularea programului de formare antreprenorială „UNITate în DIVERSitate”), din cadrul **Proiectului „Chioar-UNITate în DIVERSitate”, Contract POCU/138/4/1/114852.**

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, **Procedura simplificata proprie.**

II. CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

Descrierea serviciilor de catering

Prestatorul trebuie să asigure prepararea, pregătire și livrarea a zilnică a 9840 (7840 portii pentru participantii la cursurile din cadrul SA2.3. Derularea programelor de formare profesională destinate comunității marginalizate rome Remetea Chioarului” și 2000 portii pentru participantii la cursurile din cadrul SA3.1. Derularea programului de formare antreprenorială „UNITate în DIVERSitate”).

Prestatorul trebuie să asigure prepararea și pregătirea în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering.

Sumele ofertate vor include cheltuielile cu caserolele, tacâmurile de unică folosință și transportul.

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

Livrările vor avea loc astfel:

- I masa pe zi în intervalul orar comunicat în prealabil de către autoritatea contractantă, în funcție de perioada de derulare a fiecărui curs de formare profesională.

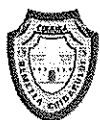
Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul de timp comunicat în prealabil de către autoritatea contractantă.

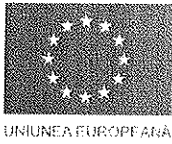
Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Titlu proiect: „Chioar-UNITate în DIVERSitate”

Axa prioritară 4: „Incluziunea socială și combaterea sărăciei”. Obiectiv specific 4.1: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome, prin implementarea de măsuri integrate

Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului/ Contract POCU/138/4/1/114852





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Locația la care se livrează hrana se va comunica de către autoritatea contractantă la începutul fiecărei grupe de cursanți.

Spațiul de servirea mesei va fi asigurat de către autoritatea contractantă.

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 **zilnic, până la orele 09:00-** valabilă pentru ziua în curs; va conține numărul de porții, pe baza foii zilnice de prezență a persoanelor.

În fiecare săptămână se vor prezenta 3 variante de meniuri pentru următoarea săptămână de livrare (5 zile).

La întocmirea "Planului de meniu" trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza;
- 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 trebuie să 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, 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 a max. 492 zile în anul 2018, 2019, 2020 și 2021 începând cu comanda transmisă după semnarea contractului. Estimarea autorității contractante pentru livrarea porțiilor aferente unei zile este de maxim 100 porții/zi.

2.1. Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă:

Exemplu:

1 Porție:

Cuprinde 2 feluri de mâncare, astfel:

Felul I:

- Supă/Ciorba de legume și/sau cu carne de pui, vita, porc minim 330 ml

Felul II:

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

Titlu proiect: "Chioar-UNITate în DIVERSitate"

Axa prioritară 4: "Incluziunea socială și combaterea sărăciei". Obiectiv specific 4.1: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității romă, prin implementarea de măsuri integrate

Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului/ Contract POCU/138/4/1/114852





UNIUNEA EUROPEANĂ



- Preparat din carne de pui, vita, porc sau peste 100 - 110 gr
- Garnitura (cartofi, orez, paste făinoase, mămăligă, fasole, mazare, linte, spanac, etc) 100 - 110 gr
- Paine 50 gr

Menționam ca toate gramajele sunt produse finite.

CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

Ofertantul participant trebuie să respecte particularitățile solicitate de autoritatea contractantă, prevazute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.

- La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor;

- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, doar în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a autorității contractante, la echivalentul valoric și nutritional celor înlocuite;

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

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 și proteine vegetale);
- lipide (grăsimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngrosare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

Atenție ! : nu se vor folosi creme cu oua, frișca sau maioneza.

Mâncărurile 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. Produsele intermediare și produsele 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.

Cerințe privind transportul

Hrana va fi împachetată, manipulată, și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării

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

Titlu proiect: "Chioar-UNITate în DIVERSitate"

Axa prioritară 4: "Incluziunea socială și combaterea sărăciei". Obiectiv specific 4.1: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome, prin implementarea de măsuri integrate

Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului/ Contract POCU/138/4/1/114852





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

sanatatii sau contaminării 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 contaminării.

Mijloacele de transport si containerele de transport, trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Mijloacele de transport trebuie sa fie avizate sanitar-veterinar . Containerele utilizate pentru transport alimente trebuie sa permita menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare .

Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele sa se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Prestatorul va livra mancarea in vesela de unica folosința tacâmuri, astfel încât sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea prețului final.

Operatorul economic trebuie sa prezinte in propunerea tehnica dotările ce urmeaza a fi folosite pentru îndeplinirea contractului din care sa faca parte cel puțin următoarele:

- Vehicule de transport hrana autorizate
- Lada izoterma
- Caserole individuale
- Lăzi marcate “numai pentru alimente”

Alte dotări considerate a fi necesare in vederea livrării hranei in condiții corespunzătoare.

Cerințe privind igiena personalului:

Fiecare persoana care lucrează in zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mențină un grad ridicat de curățenie personala si trebuie sa poarte îmbrăcăminte adecvata, curata.

Oricărui lucrator care suferă de o boala (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente , nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spațiu de manipulare a alimentelor , de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta (Declarație pe propria răspundere)

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației in vigoare (Declarație pe propria răspundere).

ALTE CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

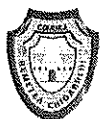
Ofertantul trebuie să-si asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuirea hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor

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

Titlu proiect: "Chioar-UNITate in DIVERSitate"

Axa prioritară 4: "Incluziunea socială și combaterea sărăciei". Obiectiv specific 4.1: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității romne, prin implementarea de măsuri integrate

Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului/ Contract POCU/138/4/1/114852





UNIUNEA EUROPEANĂ



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

Daca vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, autoritatea contractantă are dreptul sa il respingă, iar Prestatorul are obligația, fara a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate si de a face toate modificările 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 autorității contractante va 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 va fi recoltată din fiecare fel de hrana, va fi pastrata în frigider 48 de ore.

III. RECEPȚIA SERVICIILOR

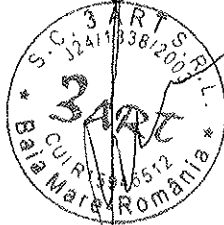
La efectuarea recepției:

- Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.
- Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate.

IV: CONDIȚII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna în baza proceselor verbale de recepție. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de recepție. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data emiterii facturii de către furnizor.

APROBAT
REPREZENTANT LEGAL
POBOZSNYI Angela Elisabeta



Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Titlu proiect: "Chioar-UNITate în DIVERSitate"

Axa prioritară 4: "Incluziunea socială și combaterea sărăciei" Obiectiv specific 4.1: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome, prin implementarea de măsuri integrate
Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului/ Contract POCU/138/4/1/1 14852

