



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

Axa priorităță 5: „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”

Obiectivul tematic 9: Promovarea incluziunii sociale, combaterea sărăciei și a oricărei forme de discriminare

Prioritatea de investitii 9.ii: Strategii de dezvoltare locală plasate sub responsabilitatea comunității

Obiectivul specific 5.2: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie sau excluziune socială din comunitățile marginalizate din zona rurală și orașe cu o populație de până la 20.000 locuitori prin implementarea de măsuri/ operațiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC – Regiuni mai puțin dezvoltate.

Titlul proiectului: „Dezvoltare economică și socială în orașul Târgu Neamț”

Contract nr.: POCU/303/5/2/128943

Beneficiar: UAT Orasul Târgu – Neamț

Parteneri: P1 - Scoala Gimnaziala "Ion Creanga" Tg.Neamt; P2 - Asociatia "Casuta Cu Miracole"

Nr. 16275 / 16.12.2020

Aprobat,
Orasul Târgu – Neamț PRIMAR



- CAIET DE SARCINI -

Privind achiziționarea de
**SERVICII DECATERING (HRANA
EDUCATIE, HRANA CALIFICARE,
HRANA ANTREPENORIAT)**

Pentru proiectul “Dezvoltare economică și socială în orașul Târgu Neamț”,
cod 128943
POCU/303/5/2



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

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(HRANA EDUCATIE, HRANA CALIFICARE, HRANA ANTREPRENORIAT) în cadrul proiectului: **Dezvoltare economică și socială în orașul Targu Neamt, cod 128943, POCU/303/5/2**

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 proprie**.

2. CONDITII SI CERINTE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic/saptamanal pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un numar de 234 pers (180 persoane participante la cursuri FPC- Calificare, 14 persoane participante la cursuri FPC- antreprenoriat, 40 persoane participante la activitati after school), reprezentand Grupul Tinta din cadrul proiectului sus mentionat, în cantitățile și conținutul calorice stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea quantumului alocatiei zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele ofertate vor include cheltuielile cu caserolele și cu transportul.

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

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul calorice 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:

- 1 masa pe zi pentru un numar maxim de 234 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 234 persoane.

Ofertantul are obligatia de a livra hrana in intervalul de timp dintre orele:



UNIUNEA EUROPEANĂ



De luni pîna 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 Orasul Targu-Neamt, jud. Neamt.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 motivate a beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris la inceputul activitatii si,ori de cate ori el va suferi modificar,pe parcursul derularii contractului.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și 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 porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicala), in cazul in care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezență a persoanelor. **In fiecare saptamana se vor prezenta 3 variante de meniuri pentru urmatoarea saptamana de livrare (5zile).**

La intocmirea“Planului de meniu”trebuie sa se tina cont de urmatorii factori:

- Realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza;
- Afecțiunile,bolile si indicațiile 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 consistent 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 modificarile intervenite in frevența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de portii, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiar cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrările vor incepe o data 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. 27 luni in anul 2020, 20201, 2022.

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

Exemplu:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

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 tăișei sau găluște, ciorba de fasole=300ml

-ciorba cu carne de pui sau vita= 300ml/60g

-ciorba de perisoare = 300ml

-ciorba radauteana = 300ml

2.-mancare scazuta,garnitura=300g

-friptura carne pui,vită sau porc, peste= 100gr. Procesata si fara os

3.Salata de sezon=100g; muraturi=100g

4.Paine = min.150g

5.Desert:croissant mic cu ciocolată 15g(ambalat individual),

budincă½ceașcă,biscuiți nesaratii(ambalat individual),

-Fructe=100-125g–o bucată de persoană

Exemplu: pachet saptamanal: pâine, cașcaval, pui, șuncă, 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 III) sa fie portionate la gramajul mentionat in particularitatile prevăzute de legislația sanitara.

3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

Ofertantul participant trebuie sa respecte particularitatile 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 retetelor;
- Prestatatorul 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 specific 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 protein vegetale);

- lipide (grasimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contin multă faina sau alte adăsuri de îngrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atenție! : nu se vor folosi crème cu ouă, frisca sau maioneza. La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetelor.

Mancarurile nu vor contine substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cat posibil folosirea oricărui factor alergogen. 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, respective pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât evenualele 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.

3.2. Cerinte privind transportul

Hrana va fi impachetată, manipulată, și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricărui contaminare probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, pericolitării sănătății sau contaminării în aşa 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/frigorifice), trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Se va face dovada mijloacului de transport ce trebuie să fie avizată sănătăț-veterinar și dotată cu instalatie frigorifică (având în vedere posibilitatea solicitării pachetelor săptămânale). Mijloacele de transport și / sau containerele utilizate pentru transport alimentelor trebuie să permită menținerea alimentelor la temperatură corespunzătoare și să permită ca aceste temperatură să fie monitorizate astfel încât, în momentul în care aceasta ajunge la destinație să aibă temperatură optimă.

Potrivit cu siguranță 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 detină termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică.

Operatorul economic trebuie să prezinte în propunerea tehnică dotările ce urmează să fie folosite pentru indeplinirea contractului din care să facă parte cel puțin următoarele:

- Vehicule de transport hrana autorizate
- Caserole individuale

Alte dotări considerate să fie necesare în vederea livrării hranei în condiții corespunzătoare.

3.3. Cerinte privind igiena personalului:

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curatenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze



UNIUNEA EUROPEANĂ



alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exist aposibilitatea 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 assume 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 specificatiilor 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 sisteză distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta altele corespunzătoare, fără a pretinde plăti suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării**. Daca deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele 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 receptive 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 presenta reprezentantilor prestatorului.

6. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna in baza proceselor verbale de receptive si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea 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.



UNIUNEA EUROPEANĂ



In situatia in care Achizitorul dovedeste ca nu a primit in bugetul propriu sumele necesare efectuarii platilor aferente executarii contractului, desi a pomovat toate formalitatatile 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,
Responsabil achizitii publice,
Cojocariu Daniela Mihaela

Responsabil financiar,
Diaconu Andreea Carmen

Responabil juridic,
Iftode Oana Maria

Manager proiect,
Chiper Elena-Viorela