



## Programul Operațional Capital Uman

Axa prioritară 6 – Educație și competențe, Prioritatea de investiție 10i Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul prescolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la parcursuri de învățare formale, non-formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare

Titlul proiectului: Happy – Servicii educaționale integrate

Contract: POCU/74/6/18/107115

Nr. 54/10.04.2019



### **CAIET DE SARCINI**

#### ***privind achiziționarea de servicii de catering***

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de achiziție și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei la sediul achizitorului

### **DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING**

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei conform normelor de hrană prevăzute de legislația în vigoare ORDIN nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei

alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti IN CADRUL PROIECTULUI ” Happy – Servicii educationale integrate” - POCU/74/6/18/107115

Masă elevi program "Școală după Școală" – 10,09 lei fără TVA

Numar total de portii= 10.650 portii

Numar total de portii/zi =30 portii

**Specificatii tehnice:**

Meniu compus din minimum fel principal și desert.

Prestatorul trebuie să asigure numarul de meniuri pentru elevii implicati in programul "Școală după Școală" constand in meniu compus din minimum fel principal și desert

Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, Școala Gimnazială Drăgotești:

| Descrierea produsului pentru o portie/meniu                                                                                                                                                                                                       | Caracteristici minime |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Fel principal</b>                                                                                                                                                                                                                              |                       |
| Carne de pasare/ porc/ vita sau peste                                                                                                                                                                                                             | 100 grame             |
| Garnitura                                                                                                                                                                                                                                         | 250 grame             |
| Paine                                                                                                                                                                                                                                             | 50 grame              |
| Salata                                                                                                                                                                                                                                            | 50 grame              |
| <b>Desert</b>                                                                                                                                                                                                                                     |                       |
| Patiserie dulce (foetaj cu branza dulce si stafide, foetaj cu gem de fructe de padure, cornulete cu rahat)<br>Sau<br>Patiserie sarata (foetaj cu mac, foetaj cu susan, foetaj cu cascaval, foetaj cu branza telemea)<br>Sau<br>Fursecuri asortate | 80g (20g/produs)      |

Se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite, numai daca sunt prelucrate termic, in prealabil, prin fierbere sau sub forma de salamuri prajite ori pregatite la cuptor.

Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite îmbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Se face precizarea ca se solicita ca alimentele ce compun carnea sa fie portionate la gramajul prevazut in particularitatile prevăzute de legislatia sanitară.

In functie de modificările intervenite in frecventa elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua numarul de portii, fără modificarea pretului unitar si fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Meniurile se pot modifica în functie de reglementările legislative în vigoare, OMS 1563/ 2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc.

#### **CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:**

#### **CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ la semnarea contractului:**

- Ofertantul participant la procedura trebuie sa aibă înscris in statutul societății, ca obiect de activitate autorizat, servicii de catering.
- La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu certificatul de inregistrare, certificat constatator, documentul de inregistrare sanitara - veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru serviciile de catering.

#### **CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ dupa semnarea contractului :**

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitatile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu(livrarea hranei se va efectua zilnic în intervalul 11.30-12.00 a.m.)
- La prepararea mâncărurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor legale.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutritia copiilor si adolescentilor în functie de necesarul caloric, grupe de alimente si grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii si unei stări de sănătate si imunitate corespunzătoare.
- Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea si păstrarea produselor agroalimentare si pentru prepararea si transportul hranei.

- Ofertantul devenit contractor va asigura:
  - vesela de unica folosință (farfurii, pahare, tacâmuri, șervetele) pentru toți participanții
- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru participanți pe toată perioada solicitată de achizitor și pentru numărul de persoane solicitat.
- Ofertantul devenit contractor își asuma integral responsabilitatea pentru ridicarea deseurilor menajere rezultate în urma livrării din ziua precedentă.
- Ofertantul devenit contractor își asuma integral responsabilitatea pentru orice probleme de sănătate cauzate participanților de o calitate necorespunzătoare a serviciilor de catering.

### **MODALITATE DE LUCRU**

- Achizitorul va transmite ofertantului devenit contractor o solicitare pentru asigurarea necesarului de servicii de catering pentru participanții la evenimentele desfășurate, cu minimum 24 de ore înainte de data estimată de desfășurare a evenimentului pentru care sunt necesare serviciile.
- Ofertantul devenit contractor va transmite meniul propus pentru fiecare zi, conform solicitării achizitorului.
- În cel târziu ultima zi lucrătoare a fiecărei săptămâni în care se desfășoară Programul „Școală după școală,, , ofertantul va înainta meniurile zilnice pentru următoarea săptămână de livrare. Acestea vor fi verificate și avizate de personalul desemnat în cadrul proiectului.
- Ofertantul devenit contractor va transmite zilnic către achizitor, o probă recoltată din hrana administrată (mâncarea gătită) , care va fi păstrată în frigider timp de 48 ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de personalul desemnat în proiect.
- Meniul zilnic livrat va fi complet diferit în oricare două zile consecutive de livrare.

### **CERINȚE PRIVIND RESURSELE UMANE**

- Ofertantul devenit contractor se obligă să aloce resursele necesare ducerii la îndeplinire în cele mai bune condiții a contractului.
- Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru activitatea persoanelor desemnate responsabile și pentru obținerea rezultatelor solicitate.

- Achizitorul va desemna o persoana corespondentă, care va lucra în strânsă colaborare cu persoana desemnata de ofertantul devenit contractor. Numele persoanei responsabile din partea Achizitorului va fi transmisa ofertantului devenit contractor după semnarea contractului.

## LOGISTICA

- Ofertantul devenit contractor trebuie sa detina toate autorizatiile si certificarile prevazute ca obligatorii de legislatia în vigoare pentru prestarea serviciilor, aflate în perioada de valabilitate si sa le prezinte oricand, la cererea Achizitorului.
- Ofertantul devenit contractor trebuie sa asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea si păstrarea produselor alimentare si pentru prepararea, depozitarea si transportul hranei.
- Ofertantul devenit contractor trebuie să transporte și să distribuie hrana către destinațiile finale conform solicitărilor achizitorului cu mijloace de transport autorizate, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.

Autovehiculele utilizate la transportul mancarii preparate vor trebui sa aiba autorizație sanitară pentru mijloacele de transport ale produselor comestibile de origine animală, eliberata de Autoritatea Sanitar Veterinara, ce va fi prezentata, in copie cu mențiunea "conform cu originalul" impreuna cu celelalte documente ce insotesc oferta la solicitarea autoritatii contractante

- Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate si în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare .
- Transportul si distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din materiale reciclabile adecvate care sa păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- Recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.
- Recipientele în care se vor transporta alimentele vor fi igienizate înainte si după fiecare livrare. În cazul unor produse preambalate acestea trebuie sa fie ambalate individual (recipiente/pungi din materiale reciclabile sigilate si etichetate).
- Toate costurile legate de implementarea contractului, cum ar fi: cheltuieli cu personalul, cheltuieli de transport, procurare, servire, cheltuieli de comunicații, cheltuieli administrative și vor fi incluse de către ofertant în tarifele oferate.

- Niciun echipament nu va fi achiziționat în numele achizitorului ca parte a acestui contract sau transferat achizitorului la sfârșitul acestui contract. Ofertantul trebuie să dispună de propriul echipament necesar pentru buna derulare a contractului.

## **CERINTE GENERALE CU PRIVIRE LA PRESTAREA SERVICIILOR**

- Ofertantul devenit contractor trebuie să execute serviciile de catering exclusiv cu personal calificat.
- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar - veterinare. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).
- Ofertantul devenit contractor trebuie să-și asume întreaga responsabilitatea pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate.
- Ofertantul devenit contractor garantează asupra calității și conformității produselor livrate , asumându-și integral răspunderea din punct de vedere medical asupra utilizării produselor livrate.
- Ofertantul devenit contractor este obligat să păstreze probe din produsele livrate pentru minimum 72 de ore de la livrare, achizitorul având dreptul să verifice existența acestor probe în orice moment, fără o notificare prealabilă.
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, achizitorul are dreptul să oprească distribuirea hranei, iar ofertantul devenit contractor pentru serviciile de catering va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauza cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 (doua) ore de la primirea notificării.
- În cazul în care se vor constata cantități lipsă în momentul recepționării zilnice a serviciilor, cantitățile lipsă se vor consemna în Procesul - Verbal urmând ca Prestatorul să le livreze în maximum 1 ora de la momentul constatării lipsei. Dacă meniurile constatate lipsă la recepție nu vor fi livrate în intervalul de timp menționat mai sus, achizitorul nu va plăti contravaloarea acestora.

- Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru execuția la timp a obligațiilor contractuale și pentru calitatea serviciilor în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini.
- Ofertantul devenit contractor se va conforma solicitărilor transmise de achizitor prin intermediul persoanei de contact desemnate. Achizitorul va furniza toate informațiile necesare solicitate de către ofertantul devenit contractor în scopul ducerii la îndeplinire a contractului de servicii.
- Ofertantul devenit contractor va rămâne în legătură permanentă cu persoana de contact desemnată din cadrul autorității contractante. Comunicările între părți se vor focaliza pe îndeplinirea sarcinilor prezentate în prezentul caiet de sarcini, dar și pe problemele procedurale, financiare, contractuale și tehnice cu consecințe financiare.
- Serviciile ce fac obiectul contractului vor fi prestate pe toata durata contractului, respectiv începând cu intrarea în efectivitate a contractului și până la finalizarea serviciilor, în măsura solicitării acestora de către achizitorul.
- Serviciile vor fi prestate în timp util, în vederea îndeplinirii cu succes a obiectului contractului.
- Ofertantul devenit contractor va informa în cel mai scurt timp persoana de contact desemnată de către achizitor cu privire la orice eveniment sau circumstanțe ce împiedică execuția contractului la timp.
- În cazul în care ofertantul devenit contractor nu poate onora solicitarea primită cu privire la prestarea serviciilor acesta va notifica imediat achizitorul. În cazul în care prestatorul refuza să onoreze comenzile sau nu le onorează din alte motive decât forța majoră, achizitorul poate achiziționa aceste servicii de la alți prestatori de servicii, pe cheltuiela ofertantului devenit contractor.
- În executarea activităților ce fac obiectul contractului de servicii, ofertantul devenit contractor va respecta și se va supune tuturor legilor și reglementărilor în vigoare în România, precum și reglementărilor la nivelul Uniunii Europene aplicabile în România.
- Ofertantul devenit contractor va depune toate diligențele pentru asigurarea unui nivel calitativ ridicat al serviciilor.

#### **RECEPTIA SI PLATA SERVICIILOR**

- Zilnic, pentru fiecare eveniment, livrarea numărului de portii comandate va fi consemnată într-un proces verbal de livrare, semnat de ambele părți în doua exemplare. Modelul de proces

verbal de livrare va fi întocmit de comun acord de partile contractante după încheierea contractului si va cuprinde cel puțin luna, data, locația, număr porții livrate/recepționate, observații.

- Prestatorul va emite factură pentru serviciile prestate, în funcție de activitățile realizate si acceptate de achizitor în baza procesului verbal de recepție calitativa si cantitativa a serviciilor semnat de către achizitor si ofertantul devenit contractor.
- Pe parcursul derulării contractului de prestări servicii, ofertantul devenit contractor nu este îndreptățit să pretindă achizitorului efectuarea de plăți decât aferente serviciilor prestate în cadrul contractului.
- Având în vedere că derularea contractului se face pe bază de solicitări ale achizitorului, la expirarea valabilității contractului valoarea financiara însumată a solicitărilor poate fi sub valoarea estimată inițial.
- Această situație, care poate apărea din motive neimputabile Achizitorului, nu dă dreptul ofertantului câștigător să solicite Achizitorului daune, penalizări sau orice alte despăgubiri.
- Plățile se pot realiza numai în baza facturii acceptate de către achizitorului pentru serviciile prestate de către prestator ca urmare a solicitării primite din partea achizitorului si numai pe baza tarifelor stabilite în contractul încheiat între părți.
- Plata serviciilor se va efectua în termen de maxim 60 de zile, după primirea ultimului document necesar efectuării plății, în funcție de disponibilitatile banesti existente la momentul respectiv, ca urmare a rambursarilor cheltuielilor efectuate de catre AMPOCU/OIRPOCU.

Valoare estimată per portie: 10,09 lei fără TVA

Valoarea estimată totală: 107.458,50 lei fără TVA

Oferta va contine pretul în lei, fără TVA .

Intocmit,  
Nicolcea Vasile

