



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale

2014-2020

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

CAIET DE SARCINI

CAPITOLUL 1. Generalitati

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia pentru elaborarea ofertei si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de catre ofertant propunerea tehnica.

Caietul de sarcini contine, in mod obligatoriu, specificatii tehnice. *Cerintele impuse vor fi considerate minimale.*

a. Date generale

Proiectul in cadrul caruia urmeaza sa se realizeze achizitia se implementeaza in parteneriat, acesta fiind compus din:

- 1) Asociația Centrul Diecezan Caritas Iasi, având calitatea de **Lider parteneriat**.
- 2) Școala Gimnazială "Victor Ion Popa" Dodești, având calitatea de **Partener 1**.
- 3) Comuna Dodești, având calitatea de **Partener 2**.

b. Titlul proiectului: "Înființarea și funcționarea Centrului comunitar integrat din com Dodești, jud Vaslui, POCU/303/5/2/130201

ID proiect: 130201

c. Sursa de finantare:

Fondul Social European prin Programul Operational Capital Uman 2014-2020

Axa prioritara: 5 - Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității

Domeniul major de intervenție: 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

d. Denumirea produselor achizitionate și cantitate:

Codul de calificare CPV: 55520000-1 - Servicii de catering (Rev.2)

Achizitie servicii de catering masa calda copii: 40 copii x 21 zile / lună x 24 luni = 20160 portii

e. Valoarea estimativa a contractului este 201600 lei fara TVA, aceasta fiind compusa din:

Nr. crt.	Denumire serviciu	U.M.	Cantitate	Valoarea lei fara TVA / UM	Valoarea lei fara TVA
1.	Servicii de catering masa calda copii 40 copii x 21 zile / lună x 24 luni	Meniu / persoana	20160	10	201600
TOTAL					201600

CAPITOLUL 2. Obiectul prezentului caiet de sarcini

Achizitia de servicii servicii de catering masa calda copii in cadrul proiectului "Înființarea și funcționarea Centrului comunitar integrat din com Dodești, jud Vaslui, POCU/303/5/2/130201 se realizeaza in cadrul Activitatii: A3 Sprijinirea dezvoltării si furnizării de servicii sociale, socio-educationale si medico-sociale în cadrul centrului comunitar integrat Dodești, Subactivitatea A3.1 Sprijin pentru creșterea accesului și



Asociația
Centrul Diecezan
Caritas Iași

Școala Gimnazială
„Victor Ion Popa”

Comuna Dodești
Județul Vaslui



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale

2014-2020

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

participării la educație a unui numar de 40 de copii si prestarea serviciilor de catering, respectiv prepararea, pregătirea și livrarea zilnică a unei mese calde pentru 40 de copii pentru o perioada de 24 de luni.

Meniul care va fi livrat celor 40 de copii este format din:

Meniu tip 1

- Felul 1 - Fel principal format din carne pasăre/curcan/vită/porc sau pește, garnitură, salată și pâine /mămăligă
- Felul 2 – Desert /fruct

Meniu tip 2 - post /vegetarian

- Felul 1 - Fel principal, care va include și pâine /mămăligă
- Felul 2 - Desert /fruct

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

ATENTIE! Nu se vor servi creme cu oua, frisca sau produse cu maioneza.

CAPITOLUL 3. CERINTE CARE TREBUIE INDEPLINITE

3.1 Cerinte obligatorii solicitate în vederea achiziției serviciilor de catering masa calda copii:

- Prestarea serviciilor se va face in maxim 2 zile de la transmiterea de catre beneficiar a Notei de comanda, care va cuprinde numele si prenumele fiecarui copil, precum si adresa la care se va face livrarea.

- Se vor prezenta minim 5 variante de meniu.

- Hrana va fi livrata zilnic de catre prestator, conform notei de comanda lunara, fiecarui beneficiar de servicii din cei 40 de copii;

- Prestarea serviciilor de catering se va efectua dupa cum urmeaza:

Pranz – fel principal + desert/fruct ora 12 :00 - 13 :00.

- Meniurile vor respecta un principiu de rotatie in baza unui meniu prestabilit impreuna cu beneficiarul.

- Fiecare persoana/ salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adevarat si curat. Personalul prestatorului care manipuleaza hrana calda si hrana rece la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adevarat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mancare, iar pachetele cu hrana vor fi predate persoanei imputernicite din scoala, pachete insotite de avizul de expedite.

- Controlul medical periodic al personalului care participa in mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum si cel al personalului care participa la distribuirea hranei preparate se va efectua de catre ofertant in conformitate cu Normele de Protectie a Muncii pentru Unitatile de Alimentatie Publica si conform indicatiilor medicului de medicina muncii, putand fi verificat de catre autoritatea contractanta ori de cate ori acesta considera ca este necesar.

- Prestatorul va raspunde la comanda primita din partea beneficiarului prin prestarea serviciilor, astfel incat acestea sa se incadreze in cerintele specificate in prezentul Caiet de sarcini, atat din punct de vedere calitativ cat si din punct de vedere al pretului propus.

- Ofertantul participand la procedura trebuie sa respecte cerintele prevazute in caietul de sarcini.



**Asociația
Centrul Diecezan
Caritas Iași**

**Școala Gimnazială
„Victor Ion Popa”**

Comuna Dodești
Județul Vaslui



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

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

- Ofertantul participant la procedura trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.
- Ofertantul participat să aibă autorizare de transport a alimentelor.
- La prepararea măncarurilor se vor folosi gramajele indicate de retetele produselor comercializate. Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutritia copiilor în funcție de necesarul calorice, grupe de alimente și grupe de varsta, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevazute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri exceptionale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la achivalentul valoric și nutritional al celor înlocuite.
- Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevazute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.
- La realizarea propunerii de meniu prestatorul trebuie să ia în considerare urmatoarele:
 - respectarea principiilor unei alimentații raționale, respectiv Legea nr.123/2008, O.M.S. nr.1563/2008 și OMS 1955/1995 (actualizat). Porțile vor fi pregătite și preparate de prestatorul serviciului cu respectarea necesarului zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii, acolo unde este cazul, prevăzute de legislația în vigoare. (Legea nr.123/2008, OMS 1955/1995 și OMS 1563/2008).
 - să propuna minim 5 variante de meniu
 - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
 - afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
 - anotimpul în care se aplică meniurile;
 - pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare ;
 - realizarea unor preparate cu gust bun, miros placut , agreate de către cei care le consumă ;
 - preparatele să fie consistente și să dea senzația de satietate;
 - preparatele să fie variate atât prin felul produselor , cât și prin tehnologia culinara folosită ;
 - eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe masura ce acesta le va primi de la copii.

3.2 Cerinte privind transportul hranei:

- Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizată însăcind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însăcute de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.
- Hrana caldă trebuie ambalată etans - vase de inox/ caserole etc. - care au capacitatea de a menține mâncarea caldă.
- Prestatorul va asigura transport și personal propriu, inclusiv vesela de unică folosință (tacamuri, pahare pentru apă), servetele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinar, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului final de pe lista de meniu anexate la caietul de sarcini.

3.3 Cerinte specifice privind alimentele:

- Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărui contaminare probabilă ce va face alimentele improprii consumului uman, pericolitării sănătății sau contaminării în asa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/ sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate

Asociația
Centrul Diecezan
Caritas IașiȘcoala Gimnazială
„Victor Ion Popa”Comuna Dodești
Județul Vaslui



UNIUNEA EUROPEANĂ



Institutul Național de Administrație și e-Govor

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

- 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. 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.

Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

- Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului. Prestatorul va prezenta autoritatii contractante, in forma scrisa, o propunere de meniu pentru fiecare luna cu detalierea pe fiecare zi a saptamanilor din luna urmatoare. Dupa analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractanta va trasmite prestatorului confirmarea meniului asa cum a fost primit sau observatii/modificari asupra acestui meniu.
- Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite elevilor se va transmite prestatorului zilnic, pana cel tarziu la orele 10:00, pentru masa ce se va servi in acea zi, pe baza foii de prezenta.
- Livrarea preparatelor se va face zilnic, mai putin in zilele de weekend, sarbatori legale si vacante (de iarna, primavara), respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare.

3.4 Cerinte privind livrabile

Receptia hranei se va realiza zilnic de catre autoritatea contractanta prin persoanele desemnate de Autoritatea Contractanta.

Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei insotit de declaratia de conformitatea si gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fara avizul persoanei desemnate si /sau directorul unitatii.

In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, in scris, prestatorului.

In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave la starea de sanatate a beneficiarilor, persoana desemnata si /sau directorul vor avea dreptul sa sistese distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana neconforme cu alta /altele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii verbale /scrise.

Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va putea declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din acesta.

Cantitatile constatata lipsa, daca vor exista, vor fi acoperite in cel mai scurt timp posibil.

Ofertantul are obligatia prelevarii de probe la sediul sau din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare , care se vor pastra 48 de ore de la data preleverii in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adevarat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltarii probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul aparitiei unor imblonaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestiva la elevii care au servit masa, acestia vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita "contraproba". In situatia nerespectarii de catre personalul propriu a masurilor referitoare la preventirea si combaterea bolilor trasmisibile, cat si a normelor sanitat-veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.



**Asociația
Centrul Diecezan
Caritas Iași**

**Școala Gimnazială
„Victor Ion Popa”**

Comuna Dodești
Județul Vaslui



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

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

Ofertantul are obligatia sa permita membrilor desemnati ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituita de autoritatea contractanta avand ca atributuni respectarea prelevarilor contractuale de catre partile contractante, cat si a prevederilor legale, normele sanitat-veterinare si de igiena legate de obiectul contractului , a caror identitate va fi adusa la cunostinta prestatorului in scris sa efectueze periodic si inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana.

Prestatorul se obliga ca la fiecare livrare sa fie insotita de urmatoarele documente, care insotesc produsul alimentar de tip catering:

1. *Declaratia de conformitate*, care atesta faptul ca produsele alimentare nu pun în pericol viata, sanatatea, siguranta alimentara, securitatea muncii si protectia mediului si sunt în conformitate cu legislatia sanitara, sanitat-veterinara si pentru siguranta alimentelor în vigoare.
2. *Declaratia de realizare a igienizarii / decontaminarii mijlocelor de transport*.
3. *Avizul de însotire*.

CAPITOLUL 4. Durata contractului de servicii

Durata contractului este de **24 luni**, dar nu mai tarziu de **31.05.2023**, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, în functie de resursele financiare alocate, în cazul în care se va prelungi perioada de implementare a activității sau a proiectului.

Întocmit, functie SECRETAR SCOALA

Nume, prenume NASTASA FLORIN

Semnatura



**Asociația
Centrul Diecezan
Caritas Iași**

**Școala Gimnazială
„Victor Ion Popa”**

Comuna Dodești
Județul Vaslui