

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

Axa priorităță 4: „Incluziunea socială și combaterea sărăciei”

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

Prioritatea de investitii 9.ii: Integrarea socio-economică a comunităților marginalizate

Obiectivul specific 4.2: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate, prin implementarea de măsuri integrate

Titlul proiectului: Activități integrate pentru comunitatea urbană marginalizată BABADAG „AI CUM”

Contract nr.: POCU/138/4/1/115022

Solicitant: UAT Babadag

Parteneri: FUNDĂȚIA ZAMOLXES, ORGANIZAȚIA NAȚIONALĂ CERCETAȘII ROMÂNIEI – FILIALA BRAȘOV „VIRGIL ONIȚIU”, ASOCIAȚIA G.A.L. VALEA TELIȚEI, ȘCOALA GIMNAZIALĂ "CONSTANTIN BRÂNCOVEANU" BABADAG, ASOCIAȚIA "AGENȚIA ADVENTISTĂ PENTRU DEZVOLTARE, REFACERE ȘI AJUTOR – ADRA ROMÂNIA", ȘCOALA GIMNAZIALĂ " MIRCEA CEL BATRÂN" BABADAG

Aprobat,

Asociația „Agenția Adventistă pentru Dezvoltare, Refacere și Ajutor – ADRA România

Director executiv,

Georgescu Marius-Robert



CAIET DE SARCINI

Denumire achiziție:

SERVICII DE CATERING pentru proiect „ACTIVITĂȚI INTEGRATE PENTRU COMUNITATEA URBANĂ MARGINALIZATĂ BABADAG „AI CUM””, POCU/138/4/1 /115022

DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE/ CERINȚE MINIME OBLIGATORII

- 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 achiziție publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering- pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei în cadrul proiectului: „ACTIVITĂȚI INTEGRATE PENTRU COMUNITATEA URBANĂ MARGINALIZATĂ BABADAG „AI CUM”, cod 15022, POCU/138/4/1.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică incluse în Anexa 2 a contractelor de servicii sociale și alte servicii specifice.

- CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE
- Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr maxim de 80 persoane beneficiare participante la activități de integrare socială (50 de bătrâni și 30 de mame cu copii cu vîrstă 0-2 ani), reprezentând Grupul Țintă din cadrul proiectului sus menționat, în cantitățile și conținutul calorice stabilit prin normele de hrana prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea quantumului alocării zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering.

Sumele oferite vor include cheltuielile cu caserolele, tacâmurile de unică folosință și transportul. Sumele oferite nu vor include TVA.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul calorice stabilit prin normele de hrana prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase respectiv principiilor de alimentație specifică religiei musulmane.

Livrarea:

- o (1) masă caldă proaspăt preparată pe zi pentru un număr maxim de 80 persoane timp de maxim 30 zile pe lună;
- Zilnic între orele 10.30-12.30.

Livrarea hranei se va face la fiecare din adresele menționate în Tabelul beneficiarilor – Anexă la contract. Această locație poate fi completată cu alte locații, aflate la adrese diferite, cu anunțarea în prealabil a prestatorului. Livrarea se va face exclusiv pe raza orașului Babadag.

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 oridecători el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

În cazuri de forță majoră, sărbători legale sau alte situații neprevăzute, obiective și/ sau imposibil de controlat de către AC, pot apărea modificări privind numărul de porții/ beneficiari, ce se vor reflecta în documentele financiare de la finele lunii, după caz. Modificările privind numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se vor transmite prestatorului pe bază de comandă telefonică cu o zi înainte, până la orele 20:30 și vor fi valabile pentru masa de prânz din ziua următoare și vor conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/ dietă medicală, în cazul în care aceasta se impune).

În fiecare săptămână se vor prezenta 3 variante de meniuri pentru următoarea săptămână de livrare.

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

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază;
- Afecțiunile, alergiile, bolile și indicațiile medicale;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- Mâncarea să fie consistentă;
- Să fie variată, atât prin felul produselor cât și prin modalitatea de procesare a materiei prime;

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua numărul de porții în funcție de prezență, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare suplimentară, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinși în comanda lansată către prestator. Livrările vor începe odată cu intrarea în vigoare a contractului de prestări servicii.

Prin coroborarea duratei contractului de prestări servicii cu durata activităților care se vor desfășura la nivelul proiectului, se estimează că livrarile se vor desfășura pe parcursul a aproximativ 15 luni.

- Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering:

Exemplu:

Prânz proaspăt (cald):

Compoziția meniului (aprox. 900 de calorii)

Cuprinde 3 feluri de mâncare (Felul I, Felul II și Felul III), astfel:

Felul I: Supă/ ciorbă/ supă-cremă (legume/ carne pui, vită, ovine – exclus porc, respectând specificul alimentației religiei musulmane) – 300ml

Felul II:

- Preparat din carne de pui, vită, ovine sau pește 100-110 gr. (exclus porc, respectând specificul alimentației religiei musulmane)
- Garnitură (cartofi, orez, paste făinoase, mămăligă, fasole, mazăre, linte, spanac etc.), (respectând specificul alimentației religiei musulmane) – 140-150 gr
- Pâine 100 gr

Felul III:

- Fructe (min. 3 zile/ săpt.) sau desert – 150 grame: 1 bucată/ persoană (respectând specificul alimentației religiei musulmane).

Menționăm:

- toate gramajele sunt produse finite.
- se solicită ca preparatele din carne de la masa de prânz (felul II) să fie porționate la gramajul menționat în particularitățile prevăzute de legislația sanitată.

Felul I va consta din supă/ ciorbă/ supă-cremă (legume/ carne pui, vită, ovine – exclus porc, respectând specificul alimentației religiei musulmane). Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă, aripoare), vită (mușchi sau pulpă), pește dezosat (respectând specificul alimentației religiei musulmane).

Felul II va consta dintr-un preparat din carne cu garnitură sau dintr-o mâncare scăzută cu carne (mazăre cu pui, ostropel, gulaș de vițel, varză cu carne etc.). Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă, aripoare), vită (mușchi sau pulpă), pește dezosat (sub formă de file). Carnea va fi pregătită pe grătar, cu aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste etc.. Meniul va lua în considerare specificul alimentației religiei musulmane.

Desertul va fi reprezentat de: un produs de panificație sau patiserie - plăcinte (mere, brânză, dovleac etc.), briose, tarte, prăjituri de casă, chec, cozonac, croissant cu umplutură (ciocolată, vanilie, brânză etc.), gogoși cu umplutură (brânză, gem de fructe etc.) sau orice

alte deserturi echilibrate nutrițional – 150 gr. sau fructe de sezon 150 gr. (fructele vor fi prezente în meniuri cel puțin de 3 ori pe săptămână). Meniul va lua în considerare specificul alimentației religiei musulmane.

- **CERINȚE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING**

Ofertantul participant trebuie să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu:

- La data semnării contractului prestatorul va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documnetății de atribuire;
- La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor;
- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămâna, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional 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 hrană în conformitate cu legislația în vigoare.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

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

Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adăosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sarate sau fără sare adăugată, în cazul unor regimuri alimentare fără sodiu etc..

Atenție!: nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză. La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

Mâncărurile proaspete nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însătoare 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 sanatate.

- Cerințe privind transportul

Hrana va fi împachetată, manipulată și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricăror contaminări probabile ce vor face alimentele improprii consumului uman, periclitării 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 minimizeze riscul contaminării.

Mijloacele de transport și containerele de transport (dulapuri calde), trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Mijloacele de transport trebuie să fie avizate sanitar-veterinar și în număr suficient. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât în momentul în care aceasta ajunge la beneficiar să aibă temperatură optimă.

Potrivit cu siguranța 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 detine termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică.

Se recomandă ca hrana proaspătă beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare și punerea în recipientele de serviciu în caz contrar, mâncarea calda va fi menținută la o temperatură de 60 grade Celsius iar preparatele reci la max. 4 grade Celsius.

Prestatorul va livra mâncarea în vesela de unică folosință (tacâmuri, pahare pentru apă), șervețele, 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 listele de meniu anexate la caietul de sarcini.

Operatorul economic trebuie să prezinte în propunerea tehnică dotările ce urmează a fi folosite pentru îndeplinirea contractului din care să facă parte cel puțin urmatoarele:

- Vehicule de transport hrănă autorizate
- Lada izotermă cu funcție de răcire/încălzire, pentru transportul alimentelor.
- Caserole individuale

- Lăzi marcate “numai pentru alimente”

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

Prestatorul se obligă să transporte și să distribuie hrana cu mijloace de transport autorizate Direcția Sanitar Veterinară.

3.3. Cerințe privind igiena personalului:

Angajații operatorului economic responsabili cu prepararea hranei trebuie să fie calificați.

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

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree) sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

Personalul angajat în manipularea și prelucrarea alimentelor a urmat cursul de Noțiuni fundamentale de igienă.

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare.

4. ALTE CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul trebuie să-si asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă 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 va avea dreptul să sistene distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta corespunzătoare, fără a pretinde plăti 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 lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Zilnic o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece), va fi păstrată în frigider 48 de ore.

Ofertantul va prezenta dovezi din partea Direcția de Sănătate Veterinară privind autorizarea.

RECEPTIA SERVICIILOR

- Recepția hranei va fi făcută zilnic de către beneficiarii menționați în Tabelul Beneficiarilor. Operatorul economic va fi responsabil de obținerea semnăturilor de recepție a hranei de către Grupul Țintă. Opțional, se va putea verifica conformitatea cu Avizul de însoțire a mărfii.
- Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic, meniu din ziua respectivă. De asemenea prestatorul va prezenta declarația de conformitate, calculul caloriilor și gramajul pe porție. În cazul constatării unor diferențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat în scris prestatorului.
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

CONDITII PRIVIND ÎNCHEIEREA CONTRACTULUI

Contractul va fi încheiat în termen de maximum 7 zile de la finalizarea achiziției în SICAP. La semnarea contractului, prestatorul va fi nevoie să prezinte următoarele:

- Certificatul de înregistrare fiscală în care să se regăsească domeniul de activitate specific
- Certificatul constatator valabil
- documente/ certificate DSV care să ateste capacitatea de a prepara și livra hrana în condiții optime de timp (mâncarea servită să nu depășească marja de timp de livrare specificată de 2 ore, mâncarea servită să fie livrată la temperatura optimă, nealterată) și de calificare a personalului
- documente de autorizare pentru vehiculul/ vehiculele prevăzute pentru transportul hranei
- Declarație pe proprie răspundere privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59-60 din Legea 98/2016
- Declarație pe proprie răspundere privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 din legea 98/ 2016

CONDITII DE FACTURARE ȘI PLATĂ

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună până în data de 3 a lunii următoare, în baza proceselor verbale de recepție, a avizelor de însپtire a mărfii și a tabelelor zilnice de recepție a hranei. Facturile vor reflecta numărul de porții recepționate efectiv, confirmate prin procesele verbale de recepție. Plata facturilor se va face în termen de 3 zile lucrătoare de la data încasării sumelor aferente de la OIR-POSDRU Sud-Est.

În situația în care Achizitorul dovedește că nu a primit în bugetul propriu sumele necesare efectuării plășilor aferente executării contractului, deși a pomovat toate formalitășile și acțiunile prevăzute de legislația în vigoare și de instrucționile de implementare a proiectului, ori au intervenit împrejurări care determină întârzierea plășilor și care nu sunt culpa

Achizitorului, iar Achizitorul dovedește cu documente legale lipsă de culpă, acesta din urmă nu va fi obligat la plata de penalități pentru neachitarea obligației de plată la termenul stabilit în contract.

Lista orientativă a străzilor din localitatea Babadag, jud. Tulcea, considerate pentru livrarea hranei:

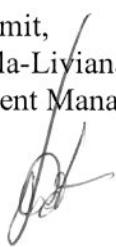
Str. Alunului, Str. Republicii, Str. Vlad Tepeș, Str. Muzelor, Str. Eternității, Str. Daciei, Str. Valea Teilor, Str. Gh. Lazăr, Str. Dr. Boteanu, Str. Primăverii, Str. Ion Mișescu, Str. T. Vladimirescu, Str. Codrului, Str. Făt Frumos, Str. Vergului, Str. Ștefan cel Mare.

Contractul vizează furnizarea serviciilor de catering pentru un număr de 80 de persoane (50 de bătrâni și 30 de mame cu copii 0-2 ani), 30 de zile/ lună, pentru perioada de maxim 15 luni, dar nu mai târziu de 25 februarie 2021.

Valoarea estimată a contractului este de 648.000 lei (fără TVA).

Criteriul de atribuire: prețul cel mai mic, cu respectarea tuturor prevederilor din prezentul caiet de sarcini.

Întocmit,
Norela-Liviana Costea
Asistent Manager



Avizat,
Ballai Emil-Adrian
Coordonator activități
ADRA – AICUM

