



UNIUNEA EUROPEANĂ



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020  
**Axa prioritara 6** "Educatie si competente" Prioritatea de investitii 10(i),Reducerea si prevenirea abandonului scolar timpuriu si promovarea accesului egal la invatamantul prescolar,primar si secundar de calitate,inclusiv la parcursuri de invatare formale,non formale si informale pentru reintegrarea in educatie si formare", Cod apel:POCU/74/6/18/18, Operatiune compozita OS 6.2,6.3,6.4,  
Contract POCU/74/6-18-108329

Aprobat,

SCOALA GIMNAZIALA PAUCA,  
DIRECTOR



**- CAIET DE SARCINI -**

**privind achiziționarea de  
SERVICII DE CATERING**

**Pentru proiectul  
"O scoala pentru comunitate, o scoala pentru toti"  
POCU/74/6/18/108329**



UNIUNEA EUROPEANĂ



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

**Axa prioritara 6** "Educatie si competente" Prioritatea de investitii 10(i),Reducerea si prevenirea abandonului scolar timpuriu si promovarea accesului egal la invatamantul prescolar,primar si secundar de calitate,inclusiv la parcursuri de invatare formale,non formale si informale pentru reintegrarea in educatie si formare", **Cod apel:POCU/74/6/18/18, Operatiune compozita OS 6.2,6.3,6.4, Contract POCU/74/6-18-108329**

## DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII

### 1. INFORMATIIGENERALE

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 - pregătirea, prepararea și livrarea hranei în cadrul proiectului: **"O scoala pentru comunitate, o scoala pentru toti", POCU/74/6/18/108329.**

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 simplificată proprie.**

### 2. CONDITII SI CERINTE GENERALE

#### **2.1. Descrierea serviciului de catering**

În vederea implementării subactivităților **6.1. Programul „scoala dupa scoala” pentru 72 copii selectionati in GT pe durata a 5 semestre scolare in functie de planul educational individualizat intocmit in care vor fi identificate nevoile educationale pe acest domeniu si 2.1. Dezvoltarea si implementarea unui program educational complementar programului de gradinita adresat copiilor din GT de varsta prescolara** este necesară achiziționarea de servicii de catering pentru participanții, care să conțină minimum 1 sandwich și o componenta dulce (desert) sau un fel principal cu garnitura, salata și o component dulce. Activitățile se vor derula pe o perioadă de 5 semestre scolare în intervalul: septembrie 2018-aprilie 2021.

Prestatorul trebuie să asigure pregătirea, prepararea și livrarea hranei în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocatiei zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Prestatorul va asigura distribuirea hranei la locul/locurile de livrare de pe raza comunei Pauca, cu personal propriu, inclusiv servetele, farfuria și tacamuri de unica folosinta (în cazul hranei calde), astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igiena și sanitar veterinara, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea pretului final.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului ce urmează a fi folosit pentru îndeplinirea contractului. Acesta va face dovada că deține un număr de cel puțin 1 angajat care trebuie să prezinte **certificat de bucatar sau lucrator in alimentatie publica** – în copie.



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

**Axa prioritara 6** "Educație și competențe" Prioritatea de investiții 10(i), 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", **Cod apel: POCU/74/6/18/18, Operațiune compozită OS 6.2,6.3,6.4,**

**Contract POCU/74/6-18-108329**

Hrana va fi pregătită și preparată de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase.

#### **VALOARE ESTIMATA A ACHIZITIEI:**

Valoarea estimată totală a achiziției de față este de **329.280 lei**, fără TVA. Această valoare a fost obținută astfel:

- a) Pentru cei 72 de participanți la subactivitatea 6.1 este alocat un pret unitar de 7 lei/participant pentru fiecare zi din cele 420 zile de participare la activitate (72 persoane x 21 zile/lună x 20 luni x 7 lei/persoană = 211.680 lei)
- b) Pentru cei 40 de participanți la subactivitatea 2.1 este alocat un pret unitar de 7 lei/participant pentru fiecare zi din cele 5 zile de participare la activitate (40 copii x 21 zile/lună x 20 luni x 7 lei/persoană = 117.600 lei)

Livrările vor avea loc în funcție de programul activităților. Prestatorul va fi notificat în fiecare lună calendaristică, cu 3 zile calendaristice înainte de demararea serviciului, printr-o Notă de comandă.

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul de timp stabilit în Nota de comandă.

Locația la care se livrează hrana zilnică este în comuna PAUCA. Spațiul de servire a mesei și spațiul de păstrare din momentul livrării până la distribuirea produselor spre a fi consumate va fi asigurat de către autoritatea contractantă.

Nota: Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire 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 cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul fiecărei luni calendaristice 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 lunar, prin e-mail, prestatorului, **cu 3 zile calendaristice înainte de demararea activităților și** va conține numărul de porții pentru fiecare subactivitate .

Meniurile trebuie să nu se repete pentru o perioadă de trei zile consecutive de livrare.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau 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.

Prin coroborarea duratei contractului de prestări servicii cu durata subactivităților 6.1 și 2.1 care se vor desfășura la nivelul proiectului, se estimează că livrările se vor desfășura pe parcursul a max. 32 luni de zile, respectiv până la data de 30 martie 2021.



UNIUNEA EUROPEANĂ



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

Axa prioritara 6 "Educație și competențe" Prioritatea de investiții 10(i), Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul prescolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la cursuri de învățare formale, non formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare", Cod apel: POCU/74/6/18/18, Operațiune compozită OS 6.2,6.3,6.4, Contract POCU/74/6-18-108329

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

Exemple:

### Meniu 1 (Sandwich și desert):

#### Sandwich:

Chifla- 100 g  
Salam/Sunca – 60g  
Branza/cascaval– 50g  
Salata– 10g  
Rosii – 20g  
Castraveti – 20g

+

#### Desert

Prajitura de casa (din producție proprie) – 70g

### Meniu 2 (fel principal cu garnitură, salată, pâine și o componentă dulce):

#### Preparat de bază din carne(80g):

Exemple

- friptura la cuptor - (vită, porc, pui, miel, găscă, rață etc.)
- friptura la gratar - (vită, porc, pui, miel etc.)
- minaturi (escalop, șnițel, medalion etc.)

#### Garnitură(150g)

Exemple: cartofi țărănești, legume la cuptor, conopida la tigaie, morcov sote, mazăre sote, conopidă sote, broccoli sote, orez fiert, mamaliguta, piure de cartofi, piure de spanac.

#### Salată(60g)

- Salate din legume proaspete (ex: salată de castraveți cu roșii, salată de roșii cu ardei gras și ceapă, salată de varză albă, salată verde, salată de castraveți etc.)
- Salate din legume conservate (ex: castraveți murați, salată de varză murată, salată de sfeclă roșie cu hrean, salată de gogonele, salată de ardei umpluți cu varză etc)

#### Pâine (80g)

#### Desert

Prajitura de casa (din producție proprie) – 50g

**Mentionăm ca toate gramajele sunt produse finite.**

## 3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

Ofertantul participant trebuie să respecte particularitățile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini:



UNIUNEA EUROPEANĂ



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

**Axa prioritara 6** "Educatie si competente" Prioritatea de investitii 10(i), Reducerea si prevenirea abandonului scolar timpuriu si promovarea accesului egal la invatamantul prescolar, primar si secundar de calitate, inclusiv la cursuri de invatare formale, non formale si informale pentru reintegrarea in educatie si formare", Cod apel: POCU/74/6/18/18, Operatiune compozita OS 6.2, 6.3, 6.4, Contract POCU/74/6-18-108329

- La data semnării contractului prestatorul va prezenta obligatoriu **lista de ingrediente care urmează a fi folosite în prepararea hranei (snitel, salam, sunca, salata, roșii etc) și variantele propuse ale componentei dulci (prăjitura cu mere, prăjitura cu prune etc)** utilizate pentru desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire;
- La prepararea hranei, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor listei de ingrediente;
- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, 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.

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

Sandwichurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adăsurii de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

Atenție ! : nu se vor folosi creme cu ouă, proaspătă sau maioneză. La prepararea sandwichurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor oferite.

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.

### 3.2. Cerințe privind transportul

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

Prestatorul trebuie să dețină termobaxuri pentru transport alimentar cu rezistență termică. În cazul hranei calde prestatorul trebuie să asigure livrarea hranei la temperatură optimă servirii acesteia



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

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

**Axa prioritară 6 "Educație și competențe"** Prioritatea de investiții 10(i), Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul prescolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la cursurile de învățare formale, non formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare", Cod apel: POCU/74/6/18/18, Operațiune compozită OS 6.2, 6.3, 6.4, Contract POCU/74/6-18-108329

Este obligatoriu ca hrana beneficiarilor să fie servită în ziua în care a fost preparată, în cel mai scurt timp de la preparare (maxim 2 ore). Beneficiarul se obligă să asigure distribuția hranei astfel încât să fie consumată în maxim 2 ore de la livrare și să o depoziteze și păstreze în condiții corespunzătoare (igienă, temperatură, siguranță etc) până la momentul consumului. Prestatorul va livra mancarea astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea pretului final.

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

- Lada izoterma, (minim 2 buc) pentru transportul alimentelor.
- Alte dotări considerate a fi necesare în vederea livrării hranei în condiții corespunzătoare.

### **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 curățenie 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 purtător 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 (**Declarație pe propria răspundere**)

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

## **4. ALTE CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA**

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuție a hranei, până la momentul livrării. 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 vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu 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 lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp



UNIUNEA EUROPEANĂ



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

**Axa prioritara 6 "Educatie si competente"** Prioritatea de investitii 10(i), Reducerea si prevenirea abandonului scolar timpuriu si promovarea accesului egal la invatamantul prescolar, primar si secundar de calitate, inclusiv la cursuri de invatare formale, non formale si informale pentru reintegrarea in educatie si formare", Cod apel: POCU/74/6/18/18, Operatiune compozita OS 6.2,6.3,6.4, Contract POCU/74/6-18-108329

**Zilnic o proba recoltata din fiecare fel de hrana administrata, va fi pastrata in frigider 48 de ore.**

## **5. RECEPTIA SERVICIILOR**

La efectuarea receptiei:

- Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de catre acesta.
- Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic, meniul din ziua respectiva. De asemenea prestatorul va prezenta declaratia de conformitate si gramajul pe portie. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
- 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 prezenta reprezentantilor prestatorului.

## **6. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA**

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna in baza proceselor verbale de receptie si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie. Plata facturilor se va face in termen de 30 de zile de la data emiterii facturii de catre furnizor.

In situatia in care Achizitorul dovedeste ca nu a primit in bugetul propriu sumele necesare efectuării platilor aferente executării contractului, desi a pomovat toate formalitatile 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,  
Banciu Vasile Neculae