



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

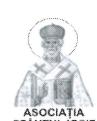
## CAIET DE SARCINI -

privind achiziționarea de  
**SERVICII DE CATERING**  
**,„Chioar-UNITate in DIVERSitate”**

**Cod 114852**

**POCU 138/4/1/114852**

Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin programul Operațional Capital Uman 2014-2020  
Titlu proiect: “**Chioar-UNITate in DIVERSitate**”  
Axa priorităță 4: “Incluziunea socială și combaterea sărăciei”. Obiect specific 4.1: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome, prin implementarea de măsuri integrate  
Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului/ Contract POCU/138/4/1/114852





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

## 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: „Chioar-UNITate in DIVERSitate”, cod proiect ID 114852

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, Procedura proprie.

### 2. CONDITII SI CERINTE GENERALE

#### 2.1. Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure pregătirea, prepararea și livrarea hranei, în total **710** portii pentru participantii la activitatile din cadrul taberelor culturale interactive din cadrul Grupului Tinta din cadrul proiectului sus menționat, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea quantumului alocatiei zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele oferite vor include cheltuielile cu caserolele(daca este cazul) și cu transportul.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului ce urmează a fi folosit pentru indeplinirea contractului. Aceasta va face dovada că detine un număr de cel puțin 2 angajați din care cel puțin unul trebuie să prezinte certificat de bucătar sau lucrător în alimentație publică.

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

Titlu proiect: "Chioar-UNITate in DIVERSitate"

Axa prioritară 4: "Incluziunea socială și combaterea sărăciei". Obiect specific 4.1: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității române, prin implementarea de măsuri integrate

Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului/Contract POCU/138/4/I/114852





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Porțile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul calorice stabilit prin normele de hrănă prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase.

#### **(Valoarea alocației de hrănă (18,35 lei/zi/persoana fără TVA).**

**Valoare totală estimată 710 portii x 18,35 lei = 13.028,50 valoare fără TVA.(sandvis, desert, apa)**

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul de timp ce va fi comunicat săptamanal de achizitor.

Locațiile la care se livrează hrana zilnică sunt situate în localitatea Remetea Chioarului în locațiile unde se vor organiza taberele culturale interactive, adresa exactă se va comunica ulterior. Spatiul de servire a mesei va fi asigurat de către autoritatea contractanta.

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 la începutul activitatii și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derularii contractului.

**Comanda** pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului **până la orele 09:00** din ziua în care se vor desfășura activitățile.

La întocmirea "Planului de meniu" trebuie să se ia cont de următorii factori:

- *Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază;*
- *Afectiunile, bolile și indicațiile medicale;*
- *Anotimpul în care se aplică meniurile;*
- *Preferințele beneficiarului pentru anumite feluri de mâncare;*
- *Planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare;*
- *Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de satietate;*
- *Să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia aleasă;*

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

Titlu proiect: "Chioar-UNITate în DIVERSitate"

Axa priorităță 4: "Incluziunea socială și combaterea sărăciei". Obiectiv specific 4.1: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginizate în care există populație aparținând minorității române, prin implementarea de măsuri integrate

Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului/Contract POCU/138/4/1/114852





UNIUNEA EUROPEANĂ



Livrările vor incepe odata cu incheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestari servicii cu durata activitatilor care se vor desfasura la nivelul proiectului, se estimeaza ca livrarile se vor desfasura pe parcursul a max. 2 luni, pana la finalizarea activitatilor din cadrul proiectului.

### **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:

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa prepare si sa livreze hrana – numarul de portii zilnice la ora solicitata.

#### **3.1. Cerinte specifice 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 proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

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

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

Mancarurile nu vor contine substante conservante si coloranti artificiali si in elaborarea lor se va evita pe cat posibil folosirea oricaror factori alergogeni. Ofertantul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, insotite obligatoriu de certificate de calitate si sanitar veterinare. Ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare privind depozitarea si păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția si servirea hranei.

Project cofinanțat din Fondul Social European, prin programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Titlu proiect: "Chioar-UNITate in DIVERSitate"

Axa prioritara 4: "Incluziunea sociala si combaterea sarraciei". Obiecti specific 4.1: Reducerea numarului de persoane aflate in risc de sarracie si excluziune sociala din comunitatile marginalizate in care exista populatii aparținând minoritatii rome, prin implementarea de masuri integrate

Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului/ Contract POCU/138/4/I/114852





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.

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.

### 3.2. Cerinte privind transportul

Hrana va fi impachetata, manipulata, si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, pericolitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimizeze riscul contaminarii.

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

Mijloacele de transport trebuie sa fie avizate sanitari-veterinari si in numar suficient. Mijloacele de transport si / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie sa permita mentinerea alimentelor la temperaturi corespunzatoare si sa permita ca aceste temperaturi sa fie monitorizate astfel incat, in momentul in care aceasta ajunge la beneficiar sa aiba temperatura optima.

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.

Operatorul economic trebuie sa prezinte in propunerea tehnica dotarile ce urmeaza a fi folosite pentru indeplinirea contractului din care sa faca parte cel putin urmatoarele:

- Vehicule de transport hrana autorizate
- Lada izoterma, functie de racire/incalzire,

Alte dotari considerate a fi necesare in vederea livrarii hranei in conditii corespunzatoare.

### 3.3. Cerinte privind igiena personalului:

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

Titlu proiect: "Chioar-UNITate in DIVERSitate"

Axa prioritara 4: "Incluziunea socială și combaterea sărăciei". Obiecti specific 4.1: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunități marginalizate în care există populații aparținând minorității rome, prin implementarea de măsuri integrate

Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului/ Contract POCU/138/4/I/114852





UNIUNEA EUROPEANĂ



Angajatii operatorului economic responsabili cu prepararea hranei trebuie sa fie calificati.

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata.

Oricarui lucratator care sufera de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta (Declaratie pe propria raspundere)

Personalul angajat in manipularea si prelucrarea alimentelor a urmat cursul de Notiuni fundamentale de igiena. (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 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.

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 sistese distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți 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

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

Titlu proiect: "Chioar-UNITate in DIVERSitate"

Axa priorităță 4: "Incluziunea socială și combaterea sărăciei". Obiecti specific 4.1: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excludere socială din comunitățile marginizate în care există populație aparținând minorității române, prin implementarea de măsuri integrate

Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului/Contract POCU/138/4/1/114852





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitatile constatate lipsa în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Zilnic o probă recoltată din fiecare fel de hrana administrată (mancare gătită sau hrana rece), va fi pastrată în frigider 48 de ore.

## 5. RECEPTIA SERVICIILOR

La efectuarea receptiei:

- Receptia hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.
- Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic, meniu din ziua respectiva. De asemenea prestatorul va prezenta declaratia de conformitate și calculul caloriilor și gramajul pe portie. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentantii beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

## 6. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe luna în baza proceselor verbale de receptie și anexelor acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea contractanță confirmate prin procesele verbale de receptie. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data depunerii emiterii facturii de către furnizor.

În situația în care Achizitorul dovedește că nu a primit în bugetul propriu sumele necesare efectuării platilor aferente executării contractului, desi a pomovat toate formalitatile și acțiunile prevazute de legislația în vigoare și de instrucțiunile de implementare a proiectului, ori au intervenit imprejurări care determină întârzierea platilor și care nu se datorează Achizitorului, iar

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

Titlu proiect: "Chioar-UNITate în DIVERSitate"

Axa priorităță 4: "Incluziunea socială și combaterea sărăciei". Obiecti specific 4.1: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginizate în care există populație aparținând minorității române, prin implementarea de măsuri integrate

Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului / Contract POCU/138/4/1/14852





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

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.

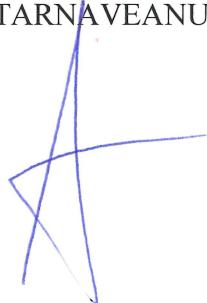
Primar

Petrică Calin Ovidiu



Compartiment achizitii

Emanuel TARNAVEANU



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

Titlu proiect: "Chioar-UNITate in DIVERSitate"

Axa prioritara 4: "Incluziunea socială și combaterea sărăciei". Obiecti specific 4.1: Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate în care există populație aparținând minorității rome, prin implementarea de măsuri integrate

Beneficiar: Comuna Remetea Chioarului / Contract POCU/138/4/1/114852

