



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 achiziție publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei la sediul achizitorului pe strada Busuiocului Nr. 11, Brașov, pentru corpul A și strada Bogdan Alexandru nr. 4, Brașov pentru corpul C.

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 școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți IN CADRUL PROGRAMULUI "After School ElevEn".

Masă elevi program "After School ElevEn" – 20/22 zile/lună, pentru aproximativ 900 persoane, în perioada cursurilor școlare.

Specificatii tehnice:

Prestatorul trebuie să asigure numărul de meniuri pentru elevii implicați în "After School ElevEn", constând în meniu compus din fel principal și desert.

Particularități ale meniurilor solicitate:

Descrierea produsului pentru o porție/meniu	Caracteristici minime
Fel principal	
Carne de pasare/ porc/ vita sau peste	100 grame
Garnitura	200 grame
Paine	50 grame
Salata	50 grame
Desert	
- Patiserie dulce (plăcintă cu branza, plăcintă cu mere, alte variante);	80 grame
- Fructe	100/150 grame

În funcție de modificările intervenite în frecvența elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar.



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

În ceea ce privește întocmirea meniurilor, prestatorul trebuie să dispună de 4 variante de meniu săptămânal, elaborate de către un medic nutriționist, în strictă concordanță cu prevederile legislative în vigoare, cu posibilitatea modificării acestora.

Meniul va fi anunțat în fiecare vineri pentru săptămâna care urmează și va cuprinde calculul caloric și lista cu alergeni pentru fiecare produs.

Meniurile preparate să include și meniuri speciale (regim), la solicitarea copiilor cu probleme de sănătate.

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ la semnarea contractului:

- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.
- Ofertantul va prezenta obligatoriu certificatul de înregistrare, certificat constatator, documentul de înregistrare sanitară - veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru serviciile de catering și descrierea societății.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ după semnarea contractului :

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.
- La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor legale.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- Prestatorul va organiza lanțul de distribuție astfel încât toți elevii să beneficieze de alimente servite la temperatură corespunzătoare.
- Detaliile meniurilor vor fi stabilite de comun acord între Prestator și Beneficiar și vor putea fi schimbate periodic în urma consultărilor solicitate de Beneficiar.
- Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare și pentru prepararea și transportul hranei.

Ofertantul devenit contractor va asigura:

- vesela de unică folosință (farfurii, pahare, tacâmuri, șervetele) pentru toți participanții conform standardelor de igienă și siguranță alimentară impuse de legislația actuală



- 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 deșeurilor menajere rezultate în urma livrării din ziua respectivă.
- Ofertantul devenit contractor își asuma integral responsabilitatea pentru orice probleme de sănătate cauzate de o calitate necorespunzătoare a produselor și/sau a serviciilor de catering.

MODALITATE DE LUCRU

Programul de servire a mesei este stabilit între orele 11.45 – 14.30, eșalonat, pe clase, în funcție de orarul elevilor.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

Numărul de meniuri zilnice va fi transmis pe clase de elevi, aferente corpurilor de clădire (A și C) în intervalul 8.45-9.00.

Ofertantul va distribui meniurile în vesela de unică folosință (farfurii, pahare, tacâmuri, șervetele) conform standardelor actuale de igienă și siguranță alimentară, cu etichete care cuprind calculul caloric și lista cu alergeni pentru fiecare produs.

Spațiul de servire a mesei va fi asigurat de Școala Gimnazială Nr.11 „Ștefan Octavian Iosif Brașov.

Debarasarea veselei de unică folosință și a resturilor alimentare se va face în saci puși la dispoziția fiecărei clase de firma contractantă, după care vor fi colectate de către angajații firmei contractante, urmând a fi preluate de la firma de catering de firma de salubritate cu care aceasta are contract.

CERINTE 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 trebuie să aibă personal pentru distribuirea mesei în număr de minimum 5 persoane pentru corpul A și 3 persoane pentru corpul C.
- Achizitorul va desemna o persoană corespondentă, care va lucra în strânsă colaborare cu persoana desemnata de ofertantul devenit contractor. Numele persoanei responsabile din partea Achizitorului va fi transmisă ofertantului devenit contractor după semnarea contractului.

LOGISTICA

- Ofertantul devenit contractor trebuie să dețină toate autorizațiile și certificările prevăzute ca obligatorii de legislația în vigoare pentru prestarea serviciilor, aflate în perioada de valabilitate și să le prezinte oricând, la cererea Achizitorului.



- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor alimentare și pentru prepararea, depozitarea și 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.
- Mijloacele de transport și cutiile termoizolante folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.
- Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din materiale reciclabile adecvate care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- Recipientele și cutiile termoizolante desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.
- Toate costurile legate de implementarea contractului, cum ar fi: cheltuieli cu personalul, cheltuieli de transport, procurare, servire, cheltuieli de comunicații, cheltuieli administrative vor fi incluse de către ofertant în tarifele oferite.
- 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 - veterinar. 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 responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate.
- 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 distribuția hranei, iar ofertantul



devenit contractor pentru serviciile de catering va fi obligat sa înlocuiască alimentele sau hrana în cauza cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 (doua) ore de la primirea notificării.

- In cazul in 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 oră de la momentul constatării lipsei. Dacă meniurile constatate lipsă la recepție nu vor fi livrate în intervalul de timp mentionat mai sus, achizitorul nu va plăti contravaloarea acestora.

- Serviciile ce fac obiectul contractului vor fi prestate pe toata durata contractului, respectiv începând cu intrarea in 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.

ASOCIAȚIA DE PĂRINȚI
ȘCOALA GENERALĂ NR.11 „ȘTEFAN OCTAVIAN IOSIF”
BRAȘOV

Prin Președinte,
Pop Ioana