

Centrul Scolar de Educatie Incluziva "SFANTA FILOFTEIA"

Loc. Stefanesti, str. Cavalerului nr. 1B, jud. Arges

Tel/fax : 0248/211663

Nr.600/23.04.2018

CAIET DE SARCINI

privind achizitionarea de servicii de catering

CPV 55524000-9 SERVICII DE CATERING PENTRU SCOLI

Procedura aplicabila: procedura proprie in conformitate cu art.68, alin.(2) lit.b din Legea 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare.

Prezentul Caiet de sarcini face parte integranta din Documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora oferta sa, in vederea atribuirii contractului de achizitii publice avand ca obiect prestarea serviciilor de catering-pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei elevilor la sediul Centrului Scolar de Educatie Incluziva "SFANTA FILOFTEIA" din str. Cavalerului nr. 1B, Valea Mare Stefanesti, jud. Arges, tel/fax: 0248/211663.

Centrul Scolar de Educatie Incuziva "SFANTA FILOFTEIA", este o unitate de invatamant special, care se ocupa cu educarea, instruirea si formarea elevilor cu cerinte educationale speciale. Unitatea asigura zilnic masa de prinz pentru un numar de 82 elevi, iar pentru un numar de 16 elevi se asigura mic dejun, pranz si cina.

Unitatea dispune de spatiu special amenajat pentru servirea mesei in sistem de catering.

Personalul desemnat pentru buna desfasurare a activitatilor legate de servirea mesei este format din:

- Administrator
- Asistenta medicala
- Infirmiere

Produsele/ preparatele se vor livra in fiecare zi in perioada 02.05.2018-31.12.2018, pe perioada scolarizarii cu exceptia vacantelor, cu posibilitatea de prelungire a contractului prin act additional pana la 30.04.2019 si a suplimentarii cantitatilor in conformitate cu art.165, alin.(1) din HG.395/2016.

Valoarea estimata a contractului este de 144.287,20 lei cu TVA pentru alocatia zilnica de hrana si valoarea maxima de 15.645,60 lei cu TVA pentru cheltuieli indirecte (ambalaje aferente fiecarei portii de unica folosinta, transport pana la destinatie, servicii de preluare a deseurilor rezultate in urma servirii mesei).

CONSIDERATII GENERALE:

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea hranei elevilor din Centrul Scolar de Educatie Incluziva "SFANTA FILOFTEIA", in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, pretul este de 16.60 lei/zi/elev cu TVA, portiile de hrana fiind livrate in caserole individuale de unica folosinta.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor legale in vigoare: Legea 98/2016 , HG 395/2016 si OUG 107/2017.

Nota:

1. Alimentele ce compun meniul zilnic vor fi portionate la gramajul prevazut in particularitatile prevazute in legislatia sanitara.
2. Pentru elevii care merg in excursii prestatorul va asigura hrana rece conform Notei de comanda transmisa cu cel putin 3 (trei) zile inainte, cu avizul asistentei medicale a unitatii de invatamant.
3. Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.
4. Carnea folosita in meniurile elevilor va fi fara os.
5. Painea se va prezenta sub forma de chifle, cornuri sau felii. Portiile de paine vor fi ambulate individual in folie de prospetime.
6. Desertul va fi ambalat individual, dupa caz, in pungi de plastic sau folie atunci cand consistenta acestuia o cere, in caserole speciale pentru desert.
7. Produsele de panificatie si patiserie trebuie sa aiba inscriptionate data fabricatiei si termenul de valabilitate. In conditiile in care acestea sunt preparate in unitatea ofertantului, acestea trebuie sa fie pregatite cu maxim 24 ore inainte de ora livrari.

ANEXA NR. 1

MENIU VARIANTA I

LUNI	MIC DEJUN	PRANZ	CINA
1		<i>PAINE</i>	<i>PAINE</i>
2		<i>CIORBA DE PUI A LA GREC</i>	<i>SALATA ORIENTALA</i>
3		<i>PULPA DE PORC LA TAVA CU</i>	<i>OREZ CU LAPTE</i>

		PIURE	
4		SALATA DE VARZA ALBA CU MORCOV	
5		FRUCT – MAR	
MARTI			
1	PAINÉ	PAINÉ	PAINÉ
2	LAPTE	CIORBA DE PERISOARE	TOCANITA DE CARTOFI
3	BRANZA	PULPA DE PUI DEZOSATA CU PILAF	IAURT
4	OU FIERT	CASTRAVETI MURATI	
5		FRUCT – PORTOCALA	
MIERCURI			
1	PAINÉ	PAINÉ	PAINÉ
2	CEAI	CIORBA DE SPANAC	MANCARE DE MAZARE
3	CASCAVAL	TOCANITA DE CARNE DE PORC CU MAMALIGUTA	MACAROANE CU BRANZA
4	UNT	EUGENIA	
5		FRUCT – BANANA	
JOI			
1	PAINÉ	PAINÉ	PAINÉ
2	LAPTE	CIORBA DE FASOLE CU AFUMATURA	MANCARE DE FASOLE VERDE
3	CRENVURSTI	SNITEL DE PUI CU CARTOFI PAI	OREZ CU LAPTE
4	BRANZA	SALATA DE GOGONELE	
5		FRUCT – PORTOCALA	
VINERI			
1	PAINÉ	PAINÉ	
2	CEAI	SUPA CU GALUSTE	
3	BRANZA TOPITA	SARMALE CU MAMALIGUTA	
4	PATEU	MAGURA	
5		FRUCT – MAR	

MENIU VARIANTA 11

LUNI	MIC DEJUN	PRANZ	CINA
1		PAINÉ	PAINÉ
2		CIORBA DIN CARNE DE PORC	FASOLE VERDE CU USTUROI
3		PIEPT DE PUI LA GRATAR CU CARTOFI GRATINATI	GRIS CU LAPTE
4		SALATA DE VARZA ALBA CU MORCOV	

5		FRUCT – BANANA	
MARTI			
1	PAINE	PAINE	PAINE
2	LAPTE	CIORBA DE PIEPT DE PUI	CARTOFI PRAJITI CU OU OCHI
3	CASCAVAL	VARZA CALITA CU CARNATI	COMPOT
4	OU FIERT	NAPOLITANE	
5		FRUCT – MAR	
MIERCURI			
1	PAINE	PAINE	PAINE
2	CEAI	CIORBA DE PERISOARE	GHIVECI
3	GEM	IAHNIE DE FASOLE CU CIOLAN	PASTE CU BRANZA
4	UNT	SALATA DE MURATURI	
5		FRUCT – PORTOCALA	
JOI			
1	PAINE	PAINE	PAINE
2	LAPTE	CIORBA DE VITA	MUSCA
3	PATEU	COTLET DE PORC LA GRATAR CU PILAF	IAURT
4	BRANZA	SALATA DE VARZA	
5		FRUCT – MAR	
VINERI			
1	PAINE	PAINE	
2	CEAI	CIORBA DE FASOLE CU AFUMATURA	
3	BRANZA TOPITA	CHIFTELUTE CU PIURE	
4	OU FIERT	SALATA DE CASTRAVETI MURATI	
5		FRUCT – MAR	

II. GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR DE CATERING

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de doua ori pe zi, dupa cum urmeaza:

DENUMIRE SERVICII	COD CPV	TERMEN PRESTATI SERVICII
Servicii de catering pentru scoli	55524000-9	Zilnic, -ora 12.30 pentru masa de pranz. -cina ora 18.00 -mic dejun ora 7.00

III. PROGRAMUL DE SERVIREA MESEI

- Micul dejun ora 7.00
- Pranz ora 12.30
- Cina ora 18.00

Acest program va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivate a beneficiarului.

Programul va fi anuntat in scris la inceputul derularii contractului si el va suferi modificari, ce vor fi aduse la cunostinta cu minim 3 zile inainte de schimbarile ce au aparut in programul de servirea mesei. Spatiul de servirea mesei este asigurat de catre unitatea beneficiara, care este in conformitate cu legislatia in vigoare.

Beneficiarul solicita ca mancarea gatita sa se patreze calda in recipiente profesionale si de unica folosinta.

IV. CONDITII PRIVIND AMBALAREA, LIVRAREA, RECEPTIA SI TRANSPORTUL

Daca vreunul dintre 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.

Receptia serviciilor se va realiza pe baza unui Proces verbal de receptie conform procedurii interne, semnat de reprezentatul prestatorului si al beneficiarului.

Toate produsele vor fi insotite la livrare de:

- Certificate sanitar-veterinare
- Aviz de insotirea marfurilor

Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de directorul unitatii de invatamant. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei insotit de declaratia de conformitate, calculul caloriilor si gramajul pe portie. In cazul constatarii unor deficiente grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul de specialitate directorul unitatii de invatamant vor avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termenul de maxim 2 (doua ore) de la primirea notificarii (sesizarii in scris sau telefonic). Daca deficiențele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din acestea.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Prestatorului ii revine sarcina de a ambala si depozita produsele in vederea transportului la destinatie pentru ca acestea sa faca fata, fara limitare, la conditiile din timpul transportului, astfel incat hrana sa ajunga in stare buna, la destinatia finala.

Prestatorului ii revine sarcina de a ambala produsele in cutii speciale termorezistente, caserole, tacamuri de unica folosinta pentru transportul hranei, pentru ca acestea sa faca fata, fara limitare, la conditiile din timpul transportului, astfel incat sa ajunga in buna stare/calda la destinatia finala si mentinuta la o temperatura mai mare de 60 de grade Celsius.

Livrarea va fi asigurata de prestator cu masinile izoterme autorizate DSV si nu va majora in niciun caz pretul oferit (de ex.: conditii extreme de vreme, drum accidentat, etc). In vederea conservarii temperaturii preparatelor culinare, transportul se va efectua cu masinile izoterme puse la dispozitie de prestator, acestea prezentand autorizatii sanitar-veterinare la zi.

Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de catre organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sanatatii. Ele vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie, unde este necesar, sa fie create conditii pentru a permite o curatire adecvata si/sau dezinfectie. Mijloacele de transport si recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei, conform normelor epidemiologice in vigoare. Mijloacele de transport si containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata si, unde este cazul, sa poata permite ca aceste temperature sa fie monitorizate.

V. ALTE PREVEDERI

Achizitorul are dreptul de a diminua /suplimenta numarul de portii in fiecare zi.

Achizitorul are dreptul de a inspecta oricand locatia unde se prepara si ambaleaza produsele ce urmeaza a fi livrate.

Prestatorul are obligatia de a preleva probe alimentare, de a le pastra 48 de ore si de a prezenta oricand achizitorului toate autorizatiile de functionare si transport.

Achizitorul are obligatia de a preleva si el probe alimentare (portie oferita gratuit de prestator), conform normelor sanitare impuse de legislatia sanitara in vigoare in recipient din sticla, etichetate, care se pastreaza 48 de ore si se prezinta oricand inspectorilor/controlorilor.

De asemenea hrana va fi verificata obligatoriu (CANTITATIV SI ORGANOLEPTIC), de catre personalul responsabil de servirea hranei si de asistentul medical present la receptia acesteia.

Este interzis, pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

VI. GARANTIA DE BUNA EXECUTIE

Achizitorul va retine 0.5% la fiecare factura (fara TVA) platita prestatorului pana la incheierea contractului.

Sumele retinute pentru garantia de buna executie se restituie la incheierea contractului de servicii.

VII. CONDITII DE REZILIERE A CONTRACTULUI

Pierderea de catre prestator a autorizatiilor sanitar-veterinare, atat pentru punctul de lucru cat si pentru vehiculele cu care se realizeaza transportul alimentelor atrage dupa sine rezilierea contractului de plin drept.

Contractul se rezilieaza de drept fara plata unor daune material (banesti), in situatia indeplinirii cel putin a uneia din urmatoarele conditii:

-consemnarea de catre comisia de receptive a unor intarzieri nejustificate si repetate a livrarilor. In sensul prezentului Caiet de sarcini, intarzieri acceptabile constituie intarzieri nu mai mari de :

a)15 minute, dar nu mai mult de 1 data pe saptamana

b)30 minute, dar nu mai mult de 1 data la 2 saptamani

-intreruperea nejustificata de catre prestator a prestarii serviciilor de catering

-livrarea unor produse neconforme cu prezentul Caiet de Sarcini (cu gramaj mai mic sau cu alta component decat cea agreata de medical nutritionist.

-imbolnavirea a mai mult de 5 dintre elevi, imbolnavire datorata folosirii unor alimente cu potential alergogen, alimente sau ingredient alterate/pastrate/preparate in conditii necorespunzatoare, stabilit de asistentul medical al unitatii.

Beneficiarul isi rezerva dreptul de a rezilia unilateral contractual, fara plata unor daune material(banesti) cu o notificare cu cel putin 30 de zile inainte, in una din urmatoarele conditii:

-inchideria institutiei

-intrarea in insolventa a prestatorului

Comanda cuprinde numarul de portii ce vor fi preparate si aduse beneficiarului.

Comanda se va transmite prestatorului zilnic, pana la orele 9.00, va contine numarul de portii clar stabilit pentru pranz, cat si numarul de portii pentru regimuri dietetic-alimentare.

Comanda se face pe baza foii zilnice de prezenta a elevilor(sub semnatura profesorilor diriginti), in urma efectuarii prezentei si cunoasterii exacte a numarului elevilor prezenti.

Meniurile sunt stabilite de catre achizitor in colaborare cu comisia de receptie si aprobat de Consiliul de administratie si sunt parte integranta la prezentul Caiet de sarcini. Acestea pot fi imbunatatite cu noi variante, cu acordul ambelor parti.

VIII.CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

SOLICITAM in cadrul propunerii tehnice:

1.Ofertantul participant la procedura trebuie sa aibe in scris in statutul societatii, ca obiect de activitate, servicii de catering (ISO-urile valabile), prezentarea Certificatului de clasificare pentru serviciile de catering, valabil la data deschiderii ofertelor-este obligatoriu.

2.Prezentarea unei liste a principalelor prestati de servicii in ultimii 3 ani continand valori, perioade de prestare, beneficiari, indiferent daca acestia din urma sunt autoritati contractante sau client privat.

3.Prezentarea autorizatiilor sanitar-veterinara/prin care se atesta respectarea normelor legale in vigoare, valabile la data deschiderii ofertelor.

4.Prezentarea generala a punctului de lucru si a tehnologiei de productie, insotita de imagini exemplificative. Descrierea dotarilor-cuptoare, frigidere profesionale, plite., masini de gatit, masini izoterme pentru transportul alimentelor, cu imagini exmplificative si acte de dobandire.

5.Prezentarea personalului angajat prin depunerea a minim 4 Contracte de munca pentru personalul calificat(bucatari, cofetari) si certificatelor de calificare a acestora.

6.Prezentarea unei persoane-administratorul sau o alta persoana desemnata de acesta, cu care se va solutiona in scris orice problema aparuta dupa incheierea contractului, iar noi nu o putem previziona la momentul intocmirii prezentului caiet de sarcini.

7.Ofertantul participant la procedura trebuie sa respecte variantele de meniu impuse de achizitor, sa-si dea acordul pentru variantele propuse, sa respecte particularitatile unitatii de invatamant beneficiare de serviciile de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu.

ALTE CERINTE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA

Solicitam in mod expres adresa unde este situat punctul de lucru / sectia de productie a prestatorului de servicii, traseul pe care il parcurg masinile transportoare de la punctul de lucru pana la sediul nostru (Centrul Scolar de Educatie Incluziva "SFANTA FILOFTEIA"), timpul in care parcurge acest traseu la o ora de circulatie intensa.

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cat si echipamentele de rezerva, vor fi conform legislatiei romane in vigoare si standardelor europene.

Ofertantul trebuie sa execute la termenele legale si ori de cate ori este nevoie, verificarile metrologice ale aparatelor de masura si control utilizate.

La prepararea mancarurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor.

Prestatorul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a directorului unitatii la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.

Prestatorul are obligatia sa foloseasca la mancarea elevilor doar carne fara os (vita, porc, pasare).

CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA

-fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protective si de lucru adecvat si curat;

-personalul care lucreaza la prepararea hranei trebuie sa aiba analizele medicale la zi si sa respecte regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia in vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participa in mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea si servirea hranei preparate, se va efectua in conformitate cu Normele de protectia muncii pentru Unitatile de Alimentatie Publica si conform indicatiilor medicului de medicina muncii, putand fi verificate de autoritatea contractanta, ori de cate ori este cazul (vor fi prezentate documente conform cu originalul care sa ateste cele solicitate)

Se recomanda ca hrana sa fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. In caz contrar, ea trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de +60 grade Celsius pentru hrana calda si la max.+8 grade Celsius pentru hrana rece.

Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

Ofertantul poarta intreaga raspundere pentru calitatea si cantitatea serviciilor de catering.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE

-Deseurile alimentare trebuie colectate in containere inchise si etichetate; aceste containere trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intact si usor de curatat si dezinfectat.

Caserolele in care au fost aduse alimentele vor fi colectate zilnic de catre prestator. Transportul deseurilor alimentare si a caserolelor se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa.

IX. CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

-propunerea financiara va fi intocmita la preturi si valori cu TVA;

-preturile/tarifele unitare pot avea maximum doua zecimale. La ofertele care contin preturi cu mai mult de doua zecimale, vor fi luate in calcul primele doua zecimale.

X. CONDITII DE PLATA

Procesul verbal de receptie va fi inaintat achizitorului impreuna cu factura. Facturile se intocmesc lunar si se prezinta insotita de procesul verbal de receptie pana in data de 3 ale lunii urmatoare.

Plata se va efectua prin virament bancar- cu Ordin de plata in contul prestatorului deschis la Trezoreria Pitesti, in termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la emiterea facturii.

Durata contractului este perioada cuprinsa intre 02.05.2018-31.12.2018.

XI. PRETUL CONTRACTULUI

Pretul este de 16.60 lei/elev/zi, pentru alocatia de hrana conform legislatiei in vigoare si maxim 1,80 lei cu TVA pentru cheltuieli indirecte .

DIRECTOR
Aurelia DIMCEA



CONTABIL SEF,
Georgeta RAINEA

RESPONSABIL ACHIZITII,
Mihaela POPA