



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 5:** „Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității”

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

**Prioritatea de investiții 9.vi:** Strategii de dezvoltare locală plasate sub responsabilitatea comunității

**Obiectivul specific 5.1:** Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate (roma și non-roma) din orașe/municipii cu peste 20.000 locuitori, cu accent pe cele cu populație aparținând minorității roma, prin implementarea de măsuri/ operațiuni integrate în contextul mecanismului de DLRC

**Titlul proiectului:** „Dezvoltare locală în cadrul Municipiului Râmnicu Sărat prin reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială”

**Contract nr.:** 14691/30.06.2021 - POCU/717/5/1/145855

**Lider de parteneriat:** Unitatea Administrativ Teritorială Municipiul Râmnicu Sărat

**Partener 1:** Școala Gimnazială „GHEORGHE VERNEȘCU”

**Partener 2:** Direcția de Asistență Socială

**Partener 3:** ECOIMPACT – Asociația Română a Evaluatoților și Auditorilor de Mediu

**Nr. 15136/04.03.2022**

**Aprob,  
Primar**

**Sorin-Valentin Cîrjan**



## **CAIET DE SARCINI**

**Servicii catering Formare Cursuri Nivel 1, Nivel 2, Curs Competențe  
Antreprenoriale, Program „Școală după școală” și Program „A doua șansă”**

**Cod CPV: 55520000-1 Servicii de catering**

**2022**



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

## **1. INFORMAȚII GENERALE**

Caietul de sarcini face parte din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează propunerea tehnică de către fiecare ofertant.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificațiile tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, etnic și de performanță, condiții pentru certificarea conformității cu standard relevante sau altele asemenea.

Pentru scopul prezentei secțiuni a documentației de atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol al caietului de sarcini și nespecificată explicit în alt capitol trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se considera de către ofertant ca aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului contractului.

Caietul de sarcini conține indicații privind regulile de baza care trebuie respectate în privința caracteristicilor tehnice, cantităților și modului de prestare a serviciilor, conține specificațiile tehnice obligatorii, cerințele impuse fiind considerate ca fiind minimale, iar nerespectarea lor în totalitate va conduce la respingerea ofertei.

Ofertanții vor descrie în cadrul ofertei/propunerii tehnice, parte a documentației de oferta, modul de îndeplinire a cerințelor caietului de sarcini, astfel încât să se demonstreze corespondența cu toate cerințele prevăzute în prezentul Caiet de sarcini.

Oferta/propunerea tehnică va cuprinde o detaliere a caracteristicilor de calitate, a specificațiilor tehnice și funcționale și va fi întocmită în conformitate cu cerințele Caietului de sarcini, asigurându-se corelarea cu toate referințele caietului de sarcini.

Ofertarea de servicii cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în prezentul Caiet de sarcini conduce la respingerea ofertei ca neconforma.

### **1.1. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**

Autoritatea contractantă este Unitatea Administrativ Teritorială Municipiul Râmnicu Sărat care achiziționează Servicii de consiliere profesională și mediere în cadrul Proiectului „Dezvoltare locală în cadrul Municipiului Râmnicu Sărat prin reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și incluziune socială” - POCU/717/5/1/145855, cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, în calitate de achizitor și beneficiar al proiectului.

### **1.2. DESCRIEREA PROIECTULUI**

Unitatea Administrativ Teritorială Municipiul Râmnicu Sărat – în calitate de Lider,



UNIUNEA EUROPEANĂ



implementează în parteneriat cu Școala Gimnazială, GHEORGHE VERNEȘCU" - Partener 1, Direcția de Asistență Socială - Partener 2, ECOIMPACT – Asociația Română a Evaluatorilor și Auditorilor de Mediu - Partener 3, Proiectul Dezvoltare locală în cadrul Municipiului Râmnicu Sărat prin reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și incluziune socială" - POCU/717/5/1/145855, cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020.

### 1.2.1. Obiectivele proiectului

Reducerea numărului de persoane aparținând comunităților romă și non-romă, din zonele urbane marginalizate ale Municipiului Râmnicu Sărat, comunități aflate în risc de sărăcie și excluziune socială, prin implementarea de intervenții integrate de ocupare, educație, formare profesională, antreprenoriat și asistență socială în contextul implementării Strategiei de Dezvoltare Locală aprobată în cadrul mecanismului DLRC.

Prin obiectivul sau general și cele specifice, proiectul contribuie la realizarea obiectivului major al „POCU 2014-2020 care urmărește dezvoltarea resurselor umane prin creșterea accesului la un sistem de educație și formare profesională de calitate, stimularea ocupării, cu precădere pentru tineri, reducerea sărăciei și a excluziunii sociale prin facilitarea accesului de servicii sociale „proiectul urmărind reducerea sărăciei excesive în comunitățile marginalizate prin măsuri de ocupare, educație și formare profesională, asistență socială, antreprenoriat, precum și alte măsuri menite să ajute aceste categorii sociale. Prin intervențiile integrate pe care le promovează, proiectul contribuie la realizarea obiectivului specific 5.1. (AP5, OT9, PI9vi, OS 5.1) care implică scoaterea din starea de sărăcie și excluziune socială a comunităților marginalizate romă și non-romă din zona urbană cu o populație de peste 20.000 locuitori corelat cu cerințele mecanismului DLRC, comunități pentru care au fost elaborate și aprobate Strategii de Dezvoltare Locală finanțate din POCU (Etapa I Mecanism DLRC).

Efectele pozitive pe termen lung generate de proiect pentru comunitatea în care vor avea loc intervențiile sunt legate de măsurile integrate de educație, formare, ocupare, antreprenoriat, servicii sociale și socio-medicale de calitate care vor genera îmbunătățirea condițiilor de trai ale participanților. Toate acestea vor duce la scoaterea din starea de sărăcie a unui grup considerabil de persoane care trăiesc în condiții de marginalizare. O parte a acestora își vor găsi locuri de muncă sau vor deveni ocupați pe cont propriu ieșind astfel din situația de asistat social.

Prin obiectivele specifice și activități proiectul contribuie la implementarea mecanismelor DLRC, răspunzând nevoilor comunităților marginalizate urbane (ZUM) de reducere a sărăciei, integrării și incluziunii persoanelor aparținând acestor grupuri în societate, în educație și pe piața muncii.

Proiectul răspunde nevoilor specifice comunității din ZUM Râmnicu Sărat, de reducere a



UNIUNEA EUROPEANĂ



saraciei, integrării și incluziunii persoanelor în societate și pe piața muncii în conformitate cu obiectivele DLRC. Comunitatea vizată include 1640 persoane, adulți (1400) și copii (240) care vor beneficia de intervențiile pe care le propune proiectul și își vor îmbunătăți nivelul de trai, își vor găsi un loc de muncă și vor ieși din zona de sărăcie și asistența socială.

## **2. OBIECTUL CONTRACTULUI**

Obiectul contractului îl reprezintă achiziția de Servicii de catering Formare cursuri Nivel 1, Nivel 2, Cursuri Competențe antreprenoriale, Program "Școală după școală" și Program "A doua șansă", în cadrul Proiectului „Dezvoltare locală în cadrul Municipiului Râmnicu Sărat prin reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și incluziune socială” - POCU/717/5/1/145855, cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Achiziționarea serviciilor de catering este necesară pentru a asigura celor 1451 de membri ai grupului țintă participanți la Programele de formare profesională cursuri calificare Nivel 1 și Nivel 2 – 1125 de participanți, Curs formare Antreprenoriat – 56 de participanți, Programul „Școală după școală” – 240 de participanți, Programul „A doua șansă”- 30 de participanți. Scopul contractului este acela de a oferi participanților la programele menționate, adulți și copii, a unor servicii personalizate pentru asigurarea de hrană zilnică (o masă de prânz caldă) pe durata desfășurării programelor.

## **3. DURATA CONTRACTULUI**

Livrările vor începe odată cu încheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestări servicii cu durata cursurilor care se vor desfășura la nivelul proiectului, se estimează că livrările se vor desfășura până la finalizarea proiectului, dar nu mai târziu de 31.12.2023

## **4. CONDITII SI CERINTE GENERALE**

### **4.1. Descrierea serviciilor de catering solicitate**

Prestatorul trebuie să asigure Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru un număr de 1451 persoane, reprezentând Grupul țintă din cadrul proiectului sus menționat, adulți și copii, în perioadele indicate de Autoritatea contractantă, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, după cum urmează:

| Nr. crt. | Tipul de program derulat în proiect  | Număr participanți | Număr total porții hrană | Durată livrare/durată program | Valoare estimată portie hrană lei fără TVA/persoană/tip de program/zi |
|----------|--------------------------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------------|---|
| 1        | Cursuri formare – calificare Nivel 1 | 300                | 9.000                    | 30 de zile de curs/persoană   | 15 lei fara TVA/zi  |
| 2        | Cursuri formare – calificare Nivel 2 | 825                | 49.500                   | 60 de zile de curs/persoană   | 15 lei fara TVA/zi  |
| 3        | Curs formare Antreprenoriat          | 56                 | 392                      | 7 zile de curs/persoană       | 15 lei fara TVA/zi  |
| 4        | Program „Scoală după școală”         | 240                | 90.720                   | 18 luni*21 de zile/lună       | 14 lei fara tva/zi  |
| 5        | Program „A doua șansă”               | 30                 | 11.340                   | 18 luni*21 de zile/lună       | 14 lei fara tva/zi  |
|          |                                      | <b>1451</b>        | <b>160.952</b>           |                               |   |

Programul/intervalul de derulare a programelor de formare profesională cursuri calificare Nivel 1 și Nivel 2 – 1125 de participanți, Curs formare Antreprenoriat – 56 de participanți, Programul „Scoală după școală” – 240 de participanți, Programul „A doua șansă”- 30 de participanți, este variabil. Activitățile se pot desfășura atât în timpul săptămânii cât și în weekend în intervalul orar 08:00-22:00, cu precizarea că în acest moment nu se pot aprecia orele de livrare exacte pentru fiecare tip de program, acestea urmând a fi stabilite la începerea fiecărui program.

Astfel, perioadele de prestare, orarul și locațiile de livrare a hranei, vor fi comunicate prestatorului de servicii de catering cu cel puțin 1 săptămână înainte de începerea fiecărui tip de program.

Persoanele responsabile cu implementarea proiectului (Managerul de proiect sau împuternicitul acestuia) va transmite o informare pe email care va cuprinde:

- Programul lunar/săptămânal (în cazul cursului de Antreprenoriat) al cursurilor de formare – calificare Nivel 1 și Nivel 2;
- Orarele lunare pentru Programele „Scoală după școală” și „A doua șansă”;
- Numărul de participanți pentru fiecare tip de program în luna respectivă;
- Locațiile stabilite pentru fiecare program;

Facem precizarea că, este posibil ca programele să se deruleze în aceeași perioadă de timp.

Pe perioada în care cursurile de formare vor consta în activități practice, dacă va exista situația în care, datorită constrângerilor determinate de configurarea spațiilor în care se derulează activitățile practice, spațiul disponibil alocat nu permite servirea felului principal cald, de asemenea în situația în care zilele și programul de desfășurare a orelor de activități practice



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

diferă de la o grupă la alta, serviciile de catering vor putea să fie furnizate și prin livrarea de pachete individuale. Aceste pachete individuale vor trebui să cuprindă minim 400 g de aperitive care pot fi (fără a ne limita la acestea) salam, șuncă, șuncă presată, pate de ficat (porc sau pui), pastramă, brânză tip telemea, cașcaval, etc., chifle/pâine feliată 100 g, un desert minim 150 g – biscuiți, croissant, dulciuri ambulate, fructe, apă plată 0,500 ml, cafea 150 ml. Aceste pachete individuale vor respecta în același timp cantitățile precizate în meniu, și anume cantitățile de desert, pâine, apă și care nu vor fi avute în vedere la calcularea celor 300 grame de aperitive.

De asemenea, tot în aceste circumstanțe determinate de constrângeri de spațiu, furnizarea pachetelor individuale se va face ținând cont de programul activităților practice, respectiv orele de începere / finalizare ale acestora. În acest mod ofertantul trebuie să asigure furnizarea serviciilor fără să interfereze cu programul activităților practice, și să aibă în vedere un program flexibil de furnizare a serviciilor.

În cazul în care Autoritatea Contractantă decide, din cauza contrăngerilor precizate anterior, să solicite Operatorului economic selectat furnizarea de servicii catering de acest tip (hrana rece), va emite o listă de alimente tip hrana rece care vor fi furnizate de către Operatorul economic. Această listă va include alimentele precizate mai sus sfârșit a se limita la acestea, și va explica Operatorului Economic gramajele necesare precum și modalitățile de ambalare ale acestor alimente de tip hrana rece.

Autoritatea Contractantă va preciza aceste explicații și va trimite lista Prestatorului într-un interval de timp de cel puțin 1 zi în plus față de "Termenul de mobilizare a resurselor pentru prestarea serviciilor" oferit de către Operatorul economic.

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul de timp dintre orele:

De luni până vineri:

- zilnic între orele 11.30 – 12.30 pranzul (din ziua respectivă)

Comanda pentru numărul de porții necesare va fi transmisă prestatorului zilnic, până la ora 9:00 valabilă pentru masa de pranz din ziua în curs. Comanda va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezență a persoanelor participante la Programele derulate în cadrul proiectului – Formare, Program "Școală după școală", Program "A doua șansă".

În cazul programelor de formare cursurile se pot derula și în weekend. În acest caz vor fi transmise comenzi și în zilele de sâmbătă și duminică.



Locațiile la care se livrează hrana zilnică vor fi asigurate de către autoritatea contractantă. Locațiile de livrare vor fi indicate în informarea transmisă prestatorului pe email cu cel puțin 1 săptămână înainte de începerea activităților în cadrul proiectului.

Având în vedere că membrii grupului țintă care beneficiază de hrană sunt participanți în cadrul unor programe diferite, acestea se pot derula concomitent și în acest caz vor exista,

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 în cazul apariției unor situații neprevăzute în derularea programului.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Modificările survenite în program vor fi comunicate prestatorului în scris, la începutul activității și ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derularii contractului.

În fiecare săptămână se vor prezenta câte 2 variante de meniu, pentru următoarea săptămână de livrare.

#### **4.1.1. Cerințe specifice privind stabilirea meniului**

##### **a) Asigurare hrană pentru participanții la programele de formare (adulți):**

- calificare Nivel 1 – 300 participanți, 9000 porții hrană;
- calificare Nivel 2 (adulți) - 825 participanți, 49.500 porții hrană;
- formare în domeniul Antreprenariat – 56 participanți, 392 porții hrană;

Operatorii economici vor prezenta minim 5 variante de meniu zilnic în cadrul ofertei:

Meniu orientativ solicitat:

Pranz proaspăt cald, care cuprinde 2 feluri de mâncare și desert.

Fel I: Ciorbă/supă/cremă - pui/vită/porc/legume 350 ml;

Fel II principal: (pui/vită/porc/curcan/pește (carnea gătită la grătar, la cuptor - minim 150g, salată 200 g (salată verde/salată de varză proaspătă/murată/murături/salată de sezon și 200 g garnitură cartofi/orez/fasole/varză/mazăre etc., chifle/pâine feliată/mămăligă/crutoane 100 g sau mâncare gătită care să conțină carne în proporție de minim 200 g și legume în proporție de 200 g, 1 sticlă apă plată 0,500 l, 1 cafea 150 ml;

Fel III: Desert tip prajitură 100 g, placintă 150g, fructe proaspete 150g.

##### **b) Asigurare hrană pentru participanții la program "A doua șansă" (adulți):**

Operatorii economici vor prezenta minim 5 variante de meniu zilnic în cadrul ofertei:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Meniu orientativ solicitat:

Pranz proaspăt cald, care cuprinde 2 feluri de mâncare și desert.

Fel I: Ciorbă/supă/cremă - pui/vită/porc/legume 350 ml;

Fel II principal: (pui/vită/porc/curcan/pește (carnea gătită la grărar, la cuptor - minim 150g, salată 200 g (salată verde/salată de varză proaspătă/murată/murături/salată de sezon și 200 g garnitură cartofi/orez/fasole/varză/mazăre etc., chifle/pâine feliată/mămăligă/crutoane 100g sau mâncare gătită care să conțină carne în proporție de minim 200g și legume în proporție de minim 200 g, 1 sticlă apă plată 0,500 l, 1 cafea 150 ml;

Fel III: Desert tip prajitură 100 g, placintă 150g.

### c) Asigurare hrană pentru participanții la program "Școală după școală" (copii):

Operatorii economici vor prezenta minim 7 variante de meniu zilnic în cadrul ofertei:

Meniu orientativ solicitat:

Fel I: Ciorbă/supă/supă cremă/ - pui/vită/curcan/legume - 350 ml;

Fel II principal: (pui/vită/curcan/pește/ficăței pui (carnea gătită la grărar, la cuptor, abur - minim 150 g, salată 150 g (salată verde/salată de varză proaspătă/murată/murături/salată de sezon și 100 g garnitură cartofi/orez/fasole/varză/mazăre etc., chifle/pâine feliată/mămăligă/crutoane 50 g sau mâncare gătită care să conțină carne în proporție de minim 150g și legume în proporție de minim 150 g, 1 sticlă apă plată 0,500 l.

Fel III: Desert tip prajitură 100 g, patiserie 150g, orez cu lapte 200g, fructe proaspete.

Meniurile prezentate mai sus sunt orientative, operatorii economici pot oferta tipuri de meniu adaptat utilizând ingredientele de bază indicate în caietul de sarcini.

#### 4.1.2. Cerințe specifice privind prepararea hranei

Prestatorul trebuie să asigure prepararea hranei utilizând materii prime de bază produse agroalimentare de calitate, proaspete, care respectă principiile alimentare de bază și standardele de calitate.

La prepararea hranei se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, branza, lapte, oua și proteine vegetale);
- lipide (grasimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Preparatele/Mâncărurile nu trebuie să fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adausuri de îngrosare, să nu fie condimentate, să fie moderat sarate.

Nu se vor folosi creme cu oua, frișcă sau maioneză.



Mâncărurile proaspete nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricaror factori alergogeni. 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.

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.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor care reprezintă materie primă pentru prepararea hranei dar și pentru produsele alimentare rezultate (mâncarea gătită).

La prepararea hranei trebuie avut în vedere realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază și alte aspecte specifice:

- Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale pentru beneficiari;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare - în cazul în care aceștia solicită un meniu vegetarian sau nu consumă anumite alimente;
- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Meniurile să fie variate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia aleasă;

La prepararea meniurilor nu se vor utiliza:

- Materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneză, creme de ouă, îndulcitori, adaosuri de îngroșare, coloranți sintetici;
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;
- Sarea utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv;
- Nu se vor accepta mâncărurile gen tocături prăjite, carne prăjită.

#### **4.1.3. Cerințe specifice pentru prepararea hranei pentru copii participanți la Programul "Școală după școală"**

Hrana pentru copii va fi preparată și pregătită și preparată de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordinul MS nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Pentru meniurile adresate copiilor, vor fi utilizate alimente ce îndeplinesc cerințele de calitate și cantitate prevazute în Ordinul MS nr.156/2008, corespunzătoare grupei de vârstă 0-15 ani.

Meniul va fi variat, astfel încât un fel principal sau un desert să nu se repete la un interval mai mic de 2-3 zile consecutive.

Produsele alimentare ce vor compune felul principal și desertul se vor selecta ținând cont de piramida alimentară indicată de Anexa 5 din Ordinul nr. 156/2008, asigurându-se cantitățile minime aferente ingredientelor principale ce compun meniul (cereale, legume, fructe, lapte, carne).

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului;

Ori de câte ori este posibil, principalele fructe și legume care urmează să fie folosite la prepararea hranei vor fi selectate în funcție de sezon;

La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor.

Pentru stabilirea meniurilor atât pentru adulți cât și pentru copii ofertanții vor face dovada că acestea vor fi pregătite și preparate în cantitățile, conținutul caloric și indicele nutrițional stabilite de legislația în vigoare și respectarea principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase, și că aceștia colaborează cu un nutriționist.

Mancarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare;

Este interzisă pastrarea alimentelor de la o masă la alta.

#### **4.1.4. Ambalarea, Livrarea și Transportul**

Meniurile se vor ambala individual, în recipiente izoterme, biodegradabile.

Salatele și desertul vor fi ambalate în recipiente separate cu aceleași caracteristici.

Pâinea (chifle/feliată/crutoanele) pentru supă va fi ambalată separat.

Prestatorul va pune la dispoziție tacâmuri de unică folosință, pentru fiecare fel din meniu în mod corespunzător, pahare și șervețele de unică folosință.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită imediat după preparare, preparatele să fie ambalate și livrate în 30 de minute.

Locațiile de livrare sunt:

- Cursuri formare – calificare Nivel 1 – Liceul tehnologic "Victor Frunză"
- Cursuri formare – calificare Nivel 2– Liceul tehnologic "Victor Frunză"
- Curs formare Antreprenoriat– Liceul tehnologic "Victor Frunză"



UNIUNEA EUROPEANĂ



- Program "Școală după școală" - Școala Gimnazială "Gheorghe Vernescu"
- Program "A doua șansă" - Școala Gimnazială "Gheorghe Vernescu"

Hrana va fi împachetată, manipulează și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării 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.

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 bolnav să aibă temperatura 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 dețină termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică.

Ofertantul are obligația prelevării de probe, la sediul unității, din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

La sediul unității recoltarea probelor se face de personalul destinat de acesta, împreună cu reprezentantul prezent al prestatorului. Recoltarea probelor se face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate (pe recipient sau pe capac). Eticheta va avea menționată următoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnătura persoanei care a recoltat proba. Proba va fi recoltată de prestator.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la persoanele din proiect care au servit masa, se va putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraproba”.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitare - veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare si punerea in recipientele de servire in caz contrar, mancarea calda va fi menținută la o temperatură de 60 grade Celsius iar preparatele reci la max. 4 grade Celsius.

Prestatorul va livra mancarea in vesela de unica folosinta (tacamuri, pahare pentru apa), servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea pretului final de pe listele de meniu anexate la caietul de sarcini.

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:

- 2 Vehicule de transport hrana autorizate DSV.
- Lăzi izoterme, functie de racire/incalzire, cu capacitate de minim 150 l (minim 3 buc) pentru
  - transportul alimentelor.
  - Caserole individuale
  - Lazi marcate "numai pentru alimente"

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

#### **4.1.5. Cerințe privind personalul alocat în vederea îndeplinirii contractului**

Informatii privind resursele umane propuse pentru a fi implicate in proiect.

Operatorul economic trebuie sa prezinte Lista personalului ce urmeaza a fi folosit pentru indeplinirea contractului - completare Formular nr. 10 din Secțiunea Modele Formulare;

Operatorul economic trebuie sa dovedeasca faptul ca detine un număr minim de angajați, după cum urmează:

- 1 bucătar si 2 ajutori de bucatar – pentru bucatar se va prezenta certificatul/diploma de calificare;
- 2 soferi;
- 2 livratori;

Pentru îndeplinirea contractului se pot aloca si alte tipuri de personal cu alte calificări, dar care să participe în mod direct la activitățile derulate de prestator în derularea contractului.

#### **4.1.6. Cerinte privind igiena personalului:**

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



UNIUNEA EUROPEANĂ



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 lucrator 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)

## **5. 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 specificatilor 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 sisteze 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 contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitatile constata lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp

Zilnic o proba recoltata din fiecare fel de hrana administrata (mancare gatita sau hrana rece), va fi pastrata in frigider 48 de ore.

## **6. RECEPTIA SERVICIILOR**

La efectuarea receptiei:

- Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.

- Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic, meniul din ziua respectivă. De asemenea prestatorul va prezenta de declarația de conformitate și calculul caloriilor și gramajul pe porție. În cazul constatării unor deficiențe 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.

## 7. CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza proceselor verbale de recepție și anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoitatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării facturilor la registratura Primăriei Municipiului Râmnicu Sărat.

În situația în care Achizitorul dovedește că nu a primit în bugetul propriu sumele necesare efectuării plăților aferente executării contractului, deși a pomovat toate formalitățile și acțiunile prevăzute de legislația în vigoare și de instrucțiunile de implementare a proiectului, ori au intervenit împrejurări care determină întârzierea plăților și care nu se datorează Achizitorului, iar Achizitorul dovedește cu documente legale lipsa sa de culpă, acesta din urmă nu va fi obligat la plata de penalități pentru neachitarea la termenul stabilit în contract, a obligației de plată.

Întocmit,  
Consilier achiziții publice,  
Grosu George

