



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 4 Incluziunea socială și combaterea sărăciei

Obiectiv specific 4.2 Reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din comunitățile marginalizate, prin implementarea

de măsuri integrate

Titlul proiectului: Un viitor mai bun prin eforturi comune în Municipiul Roșiorii de Vede

Cod SMIS 2014+ 102081

## CAIET DE SARCINI

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 propunerea sa în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru participanții la cursurile de calificare desfășurate în cadrul proiectului „Un viitor mai bun prin eforturi comune în mun. Roșiori de Vede”.

Autoritatea contractanta considera ca prezentul caiet de sarcini oferă informații detaliate privind serviciile ce se doresc a fi achiziționate, orice oferta prezentata, care se abate de la prevederile prezentului caiet de sarcini va fi luata in considerare numai in măsura in care propunerea tehnica demonstrează îndeplinirea cerințelor minime solicitate.

### A. Obiective Proiect

**OBIECTIVUL GENERAL** al proiectului îl reprezintă reducerea numărului de persoane aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din zonele marginalizate ale Municipiului Roșiorii de Vede, județul Teleorman, prin implementarea de măsuri integrate, ce vizează educația, ocuparea, sănătatea, locuirea și implicarea civică.

#### **OBIECTIVELE SPECIFICE ALE PROIECTULUI**

OS.1. Scaderea riscului de abandon școlar și îmbunătățirea accesului la educație în zonele marginalizate ale Municipiului Roșiorii de Vede, prin oferirea de servicii educaționale (consiliere școlară, programe de tip școală după școală, activități extracurriculare) și sprijin material unui număr de 215 prescolari și elevi.

OS.2. Dezvoltarea capacității locuitorilor din zonele marginalizate ale Municipiului Roșiorii de Vede de se integra pe piața muncii și adaptarea competențelor acestora la cerințele pieței muncii prin furnizarea de servicii de consiliere, formare profesională, mediere unui număr de 340 de persoane.

OS3. Stimularea dezvoltării de activități antreprenoriale de către locuitorii din zonele marginalizate ale Municipiului Roșiorii de Vede, prin organizarea unor cursuri de Competențe Antreprenoriale, la care vor participa un număr de 336 persoane și prin finanțarea unui număr de 10 noi afaceri.

OS4. Îmbunătățirea accesului locuitorilor din zonele marginalizate ale Municipiului Roșiorii de Vede la serviciile medicale, prin oferirea de consultații medicale și de sesiuni de informare asupra metodelor de prevenție a bolilor unui număr de 565 de persoane și prin înființarea unui centru de planning familial.

OS5. Îmbunătățirea condițiilor de locuire în zonele marginalizate ale Municipiului Roșiorii de Vede, prin reabilitarea unei număr de 40 de locuințe.

OS6. Îmbunătățirea situației legale a locuitorilor din zonele marginalizate ale Municipiului Roșiorii de Vede prin oferirea de asistență juridică în reglementarea actelor (acte de proprietate, acte de identitate, acte pentru obținere drepturi) unui număr de minim 10 persoane.

OS7. Creșterea coeziunii sociale între locuitorii zonelor marginalizate ale Municipiului Roșiorii de Vede și îmbunătățirea imaginii acestor zone prin derularea unei campanii de animare comunitară, ce include întâlniri, activități de voluntariat și organizarea unui cross anual.

### B. Durata de implementare – 3 ani - 21.08.2017– 20.08.2020

### C. Rezultate anticipate ale activității pentru care se oferă servicii de catering în cadrul prezentei proceduri: 8 programe de formare pregătite și susținute





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

- min. 320 materiale de curs tiparite si distribuite- min. 320 participanti formati

#### D. Graficul de implementare al proiectului Anexa 1

E. **Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție** se efectuează conform prevederilor cuprinse în: *NORMA INTERNA* privind **procedura simplificată proprie** pentru achiziția de servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în anexa nr.2 la Legea nr.98/2016, în cadrul proiectului „Un viitor mai bun prin eforturi comune în municipiul Roșiorii de Vede”, POCU/20/4/2, cod SMIS 2014+ 102081.

1. **SCOPUL ACHIZIȚIEI: asigurarea serviciilor de catering - cod CPV 55520000-1** pentru participanții la activitatea A.4.2. Derularea cursurilor de calificare și evaluarea cursanților. Cursurile de calificare care vor fi organizate de Asociația de Prietenie Romano-Franceza ROMFRA în perioada 2017-2020 conform graficului de activități al proiectului, sunt următoarele:

- a) 8 cursuri de calificare în ocupațiile: Operator introducere si validare date (cod COR 411301, nivel de calificare 2) – 4 grupe -80 participanti, Operator la prepararea produselor zaharoase (cod COR 816026, nivel de calificare 2) – 2 grupe- 40 de participanti , Electrician in constructii (cod COR 741101, nivel de calificare 2) -1 grupa -20 participanti, Instalator tehnico-sanitare si gaze (cod COR 713622, nivel de calificare 2) - 1 grupa -20 participanti =total participanti 160 participanti, fiecare grupa cu durata de de 6 luni.
- b) 1 curs de calificare în ocupația lucrator finisor in constructii (cod COR 713211, nivel de calificare 1) , cu durata de 3 luni - 20 participanți.

2. **SURSA DE FINANTARE:** Bugetul proiectului “Un viitor mai bun prin eforturi comune în municipiul Roșiori de Vede” ID proiect: POCU/20/4/2/Cod SMIS 2014-102081. Cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman. Contract nr.49887/21.08.2017.

#### 3. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru cursanti.

#### 4. OFERTA TEHNICĂ:

##### A. SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME OBLIGATORII

Oferirea de **Servicii de catering - cod CPV 55520000-1**, respectiv pregătirea și servirea unui **meniu zilnic**, diferentiat, în valoare de max. **11,09 lei**, fără TVA, pentru fiecare cursant pentru participantii la cursurile de calificare nivel 1 – Lucrator finisor in constructii (cod COR 713211, nivel de calificare 1) - **20 participanti** si **9.63 lei, fără TVA** pentru participantii la cursurile de calificare nivel 2 – Operator introducere si validare date (cod COR 411301, nivel de calificare 2) – 4 grupe -80 participanti, Operator la prepararea produselor zaharoase (cod COR 816026, nivel de calificare 2) – 2 grupe- 40 de participanti , Electrician in constructii (cod COR 741101, nivel de calificare 2) -1 grupa - 20 participanti, Instalator tehnico-sanitare si gaze (cod COR 713622, nivel de calificare 2)- 1 grupa -20 participanti =total partipanti 160 participanti la cursurile nivel 2.

Acest meniu este compus dintr-o **o masă (caldă) de prânz**;

Numarul de meniuri (porții) ce vor fi servite participanților la activitatea de formare profesională:

Nr.	Denumirea cursului	Număr	Durata serviciilor de	Nr. porții
-----	--------------------	-------	-----------------------	------------





UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale  
2014-2020

crt.		cursanți	catering	
1	Lucrator finisor in constructii	20	3 luni / 60 zile	120
2	Operator introducere si validare date(4 grupe), Operator la prepararea produselor zaharoase(2 grupe), Electrician in constructii(1 grupa), Instalator tehnico-sanitare si gaze(1 grupa)	160	30 luni / 120 zile pentru fiecare curs	19200
<b>TOTAL</b>		<b>180</b>	<b>30 luni</b>	<b>19320</b>

**Meniul se va servi astfel:**

a) **Masă de prânz**, în jur de ora 12:00 ,sau la ora stabilita in functie de graficul de desfasurare al cursurilor de calificare și va fi compusă din:

**1 fel principal ( felul 2 ) :** Masa de prânz caldă – doar felul 2, mediu diferențiat de la zi la zi pe parcursul unei saptamani. Cantitate minima total 500 g, ambalat individual, care să conțină: pâine-minim 50 grame, friptura produsa din carne de pui / porc - minim 200 grame, garnitura din legume -cantitate minima 250 g, salata de sezon

**Desert :** Un fruct / o prăjitură alternant, si cafea (100 ml)

**Apă plată:** 1 sticlă de apă minerală naturală necarbogazoasă (plată) 0.5 l, sigilată.

**Livrarea** preparatelor se va face **zilnic**. **Programul de furnizare zilnica a serviciilor de catering este urmatorul:**

a) **ora 12:00 - masa de prânz,sau in functie de calendarul de desfasurare a cursurilor de calificare.**

**Perioada de livrare a hranei:** se va stabili în concordanță cu graficul de desfășurare a cursurilor, cu cel puțin 3 zile înainte de începerea fiecărui curs.

**B. CERINȚE REFERITOARE LA REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE**

În cadrul Ofertei tehnice, prestatorul va detalia /prezenta 5 propuneri diferite de meniuri, pentru masa de prânz, cu încadrare în prețul ofertat, conform modelului din tabelul de mai jos:

Meniul	Structura standard a mesei de prânz		Oferta propusă de operatorul economic		
			Denumire preparat culinar	Cantitate (gramaj)	Valoarea - lei, fără TVA
Nr.1	<b>1 fel principal ( felul 2)</b>	Preparat de bază			
		Garnitură			
	<b>1 fel principal</b>	Salată			





UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale  
2014-2020

	( felul 2)			
	Desert	Prajitură/ fruct si cafea		
	TOTAL	X		

La realizarea **propunerii de meniu** prestatorul trebuie sa ia în considerare urmatoarele:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile, și indicațiile medicale ale unor cursanți;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreate de către cei care le consumă;
- preparatele să fie consistente și să dea senzație de sațietate;
- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită.

**Pe toată durata contractului valoarea zilnică a meniului /cursant nu se poate modifica.**

Prestatorul nu poate să modifice cele 5 variante de meniu prestabilite, fără acordul autorității contractante.

Prestatorul va prezenta autorității contractante, în formă scrisă, până cel târziu în ziua de miercuri a fiecărei săptămâni o **propunere de meniu** pentru săptămâna urmatoare. După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractanta va transmite prestatorului confirmarea meniului așa cum a fost primit sau observații/modificări asupra acestui meniu în cazul în care acestea există, până cel târziu în ziua de vineri a fiecărei săptămâni pentru săptămâna urmatoare.

**Comandă** pentru numărul de porții ce vor servite zilnic cursantilor se va transmite prestatorului cu 24 ore înainte , iar corecțiile se vor putea efectua **până cel târziu la orele 09:00**, pentru masa ce se va servi în aceeași zi, pe baza foii zilnice de prezență a elevilor.

**Recepția hranei:**

- se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin formatorii care desfășoară activități de pregătire profesională a cursanților.
- prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate.
- nu se va distribui hrană fără avizul personalului de specialitate și/sau al conducerii firmei prestatoare.
- în cazul constatării de către personalul autorității contractante a unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.

### C. CERINTE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI.

- transportul hranei până la locația în care se desfășoară cursurile de calificare va fi asigurat de către prestator, cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară;
- transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanent mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

- hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole etc. - care au capacitatea de a menține mâncarea caldă.
- prestatorul va asigura inclusiv vesela de unică folosință (tacâmuri, servețel) sau din inox sterilizate, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

#### D. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

- toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile** ce va face alimentele impropriei 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.
- produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate**. 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.
- Se recomandă ca hrana cursanților să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrană caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrană rece.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

#### E. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

- fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- personalul prestatorului care manipulează hrana la locația de desfășurare a cursului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, iar pachetele cu hrană vor fi predate formatorului, pachete însoțite de avizul de expediție.
- controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii.
- ofertantul are obligația prelevării de probe la sediul sau 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.
- în cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, formatorul cursului și expertul coordonator formare vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu altele/ alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.**
- cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.

#### F. ALTE CERINȚE:





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

- a. Prestatorul va asigura zilnic o masă pentru un numar de minim 20 persoane ( **vor fi si luni de implementare in cadrul proiectului cand se vor desfasura mai multe grupe de formare in paralel** ), pe toata durata de desfășurare a cursurilor;
- b. Meniul va fi diferit de la o zi la alta fără a se modifica prețul total /zi al acestuia;
- c. Prestatorul va asigura spațiul de servire a mesei, vesela, tacâmuri, pahare;
- d. Prestatorul va emite câte o factura lunar, pe baza centralizatorului serviciilor furnizate în cursul lunii, confirmate pe baza proceselor verbale de recepție semnate de împuternicitul prestatorului și reprezentantul autorității contractante (formatorul cursului);
- e. Autoritatea contractantă se obligă să recepționeze serviciile prestate conform comenzilor transmise, plata realizându-se în termen de 60 zile de la recepționarea serviciilor.
- f. Autoritatea contractantă nu va plăti penalități dacă nu i s-au asigurat fondurile europene necesare îndeplinirii obligațiilor contractuale.
- g. Dacă autoritatea contractanta nu onorează facturile în termen de 45 zile de la expirarea perioadei convenite, prestatorul are dreptul de a sista prestarea serviciilor. Imediat ce achizitorul onorează facturile restante, prestatorul va relua prestarea serviciilor în cel mai scurt timp posibil, conform comenzilor achizitorului.
- h. Având în vedere că derularea contractului se face continuu, în fiecare zi a programului de curs, la expirarea contractului prețul final al contractului va fi constituit din însumarea valorii preparatelor servite și nu va putea fi depăși valoarea totala estimată initial.

**Facem precizarea că masa de prânz lapte vor fi ambalate individual și incluse într-o caserolă etanșă, iar apa plată va fi livrată separat de caserolă.**

**Totodată, menționăm că, în mod obligatoriu, se vor respecta normele în vigoare în privința securității alimentare (autorizații sau certificări tip HACCP / SR EN ISO 22000:2005 sau echivalente sau să prezinte alte documente care să demonstreze că își desfășoară activitatea în limitele unor proceduri extrem de stricte raportate la principiile generale în igienă în alimentație, precum și a prevederilor Ordonanței Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare), precum și Ordinul Ministrului Sănătății Publice, nr. 1563/12.09.2008, publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 651/15.09.2008, trebuind să fie proaspete, aflate, implicit, în termenul legal de garanție.**

**Prestatorul va elibera pentru fiecare comandă/contract subsecvent Certificat de conformitate și se va asigura ca toate produsele să se afle în termenul de valabilitate și sunt transportate conform specificațiilor producătorului, în condiții de siguranță alimentară. Prestatorul este pe deplin responsabil de calitatea hranei furnizate și răspunde, în condițiile legii, pentru eventuale daune la adresa sănătății consumatorilor hranei furnizate (membrii grupului țintă).**





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

**Transportul către locatiile stabilite din municipiul Roșiorii de Vede (unități de învățământ) va trebui realizat în condiții de securitate alimentară (de ex.: menținerea unei temperaturi adecvate în mijloacele de transport, acolo unde sunt transportate alimentele respective).**

**Produsele vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și stampilate, după caz, potrivit reglementărilor prevăzute de legislația sanitar-veterinară în vigoare. Mijloacele de transport și containerele folosite la transportul alimentelor vor fi avizate din punct de vedere sanitar, menținute în bună stare de igienă și vor fi de natură să protejeze produsele alimentare de contaminare, nerespectarea acestor condiții putând atrage rezilierea contractului.**

**În caz de abateri de natură să conducă la consecințe grave pentru sănătate, achizitorul are dreptul să oprească distribuția, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele în cauză cu altele corespunzătoare, în timp util, fără a pretinde plăți suplimentare.**

**Prestatorul are obligația de a desemna o persoană responsabilă cu derularea contractului, care va asigura contactul permanent cu reprezentanții autorității contractante.**

**Prestatorul se obligă să permită exercitarea controlului de către persoanele desemnate și comunicate de achizitor, în prezența prestatorului, cu privire la respectarea tuturor condițiilor impuse mai sus.**

***ATENȚIE:** Câștigătorul selecției de oferte va răspunde la comanda primită din partea autorității contractante prin prestarea serviciilor, astfel încât acestea să se încadreze în cerințele specificate prin Caietul de sarcini în cauză, atât din punct de vedere calitativ cât și din punct de vedere al prețului propus.*

