



Nr. /

CAIET DE SARCINI privind achiziția de servicii de catering și produse alimentare

Prezentul **Caiet de Sarcini** face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura va elabora propunerea sa pentru achiziția de servicii de catering și comercializarea de produse alimentare pentru aproximativ 250 de elevi și profesori - pregătirea, prepararea, transportul, livrarea hranei și comercializarea produselor alimentare. Serviciile de catering și comercializarea produselor alimentare vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică și vor fi prestate în baza graficului de prestare stabilit de CA al Colegiului Național "Vasile Lucaciu" Baia Mare (CNVL). Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

- O.U.G. nr.34/2006 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, aprobată prin Legea nr.337/2006, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr.925/2006 pentru aprobarea normelor de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică din O.U.G. nr.34/2006, cu modificările și completările ulterioare;

OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering respectiv pregătirea, prepararea, transportul și livrarea zilnică a hranei pentru aproximativ 250 de elevi și profesori și comercializarea de produse alimentare, cu începere de la data semnării sale de către părți până la sfârșitul anului școlar 2015-2016, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia. Locul unde se va desfășura prestarea serviciilor de catering va fi la Colegiul Național "Vasile Lucaciu" Baia Mare, în spațiul special amenajat la parter, între corpurile B și C.

CONSIDERATII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei unui număr de aproximativ 250 de elevi și profesori și comercializarea produselor alimentare”. Această prestare se va efectua în zilele în care se țin cursuri în CNVL, după încheierea contractului.

În cadrul acestui contract ofertantul asigură servirea unei mese calde dar și comercializarea unor produse alimentare pentru elevi. Locul de servire a mesei va fi la CNVL, în spațiul special amenajat la parter, între corpurile B și C.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (ratia zilnică medie va fi de 3000-3500 kcal/zi pentru copii de 10-15 ani și 3500-3700 kcal/zi pentru copii între 15-18 ani cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin HG 904/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice și private de asistență socială destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice.



Masa caldă reprezintă:- pranzul (masa de pranz – reprezintă un procent de 50% din totalul alimentelor incluse în ziua respectivă și va fi compusă din trei feluri de mâncare)

felul 1 - supe, ciorbe, borsuri, supe creme, gustări calde etc;

felul 2 - gratar, fripturi, gulasuri etc. + garnituri și/sau salate etc.

felul 3 - deserturi: prajituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie etc.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți. Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

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

Într-o rație echilibrată, proteinele trebuie să reprezinte, cca 15% - ele se recomandă să fie reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, brânză, lapte, ouă dar și din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie să reprezinte 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală. Glucidele sunt elementul esențial energetic din rație, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume. Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de cca. 2500 ml apă/zi, majoritatea venind o dată cu alimentele. 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.

Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adăsură de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

Atenție! Nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză.

La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor. Ofertantul va propune în oferta tehnică variantele de meniu săptămânale care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată.

Administratorul firmei de catering stabilește meniul săptămânal, ținând cont de factorii enumerați mai sus. Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face de regulă până în ziua de vineri pentru săptămâna viitoare. Comanda se va face de către persoana desemnată supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un registru al C.N.V.L.

Personalul administrativ are obligația și dreptul de a urmări și a verifica distribuția alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea copiilor, personalul administrativ al C.N.V.L. va avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de o oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Hrana caldă cu un meniu prestabilit săptămânal, se servește între orele 10:00-15:00 respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.



TRANSPORTUL HRANEI:

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical. Hrana calda trebuie ambalata etans - vase de inox, caserole etc. - care au capacitatea de a mentine mancarea calda.

Prestatorul va asigura servirea cu transport si personal propriu inclusiv 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.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA:

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana calda si hrana rece la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va distribui felurile de mancare, individual fiecarui copil.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

- Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii 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 minimalizeze riscul contaminarii. 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. 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.
- Se recomanda ca hrana beneficiarilor 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. 4 grade Celsius pentru hrana rece.
- Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE:

- Deseurile alimentare trebuie colectate in recipiente inchise si etichetate; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si usor de curatat si dezinfectat.
- Transportul deseurilor alimentare se va face de catre ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.
- Ofertantul are obligatia evacuarii zilnice a deseurilor alimentare.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

Activitatea de furnizare a serviciului de catering va fi realizata pe baza "Planului meniului saptamanal", intocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana aprobat .

La intocmirea "Planului meniului saptamanal" trebuie sa se tina seama de urmatoorii factori:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;



-
- anotimpul in care se aplica meniurile;
 - preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
 - realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreate de catre cei care le consuma;
 - sa fie consistent si sa dea senzatie de satietate;
 - sa fie variata atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara.
 - asigurarea meniurilor traditionale cu ocazia sarbatorilor legale si religioase

Ofertantul are obligatia prelevării de probe, la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.

Recoltarea probelor se face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetate (pe recipient sau pe capac). Eticheta va avea mentionata urmatoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare. In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestivala copiii care au servit masa, vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita „contraproba". In situatia nerespectării de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar - veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contravenționale sau penale. Ofertantul are obligatia sa permita membrilor desemnati ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituita de beneficiar avand ca atributiuni respectarea prelevărilor contractuale de catre partile contractante, cat si a prevederilor legale, normele sanitar veterinare si de igiena legate de obiectul contractului, a carui identitate va fi adusa la cunostinta prestatorului in scris sa efectueze periodic si inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana.

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

- Ofertantul va elabora propunerea financiara conform Ordinului 1563/2008 privind necesarul de alimente recomandat copiilor.
- Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala va fi exprimat in lei, cu TVA, cu doua zecimale. Menționăm că suprafața pusă la dispoziție pentru închiriere este 16 metri pătrați.

DURATA CONTRACTULUI:

- cu incepere de la data semnării sale de catre parti pana la sfarsitul anului școlar 2015-2016, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia pentru un nou an școlar.

PREȚUL CONTRACTULUI:

- Pretul contractului de închiriere a spațiului ramane ferm pe toata perioada derulării acestuia.
- Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala ramane ferm pe toata perioada derulării contractului de servicii.
- Autoritatea contractanta are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de servicii (prestatiile), respectiv portiile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul autorității contractante, pe durata derulării contractului, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala și pretul contractului de închiriere a spațiului.



COMISIA DE ACHIZITII special numită pentru analiza ofertelor în vederea stabilirii câștigătorului va lua în considerare cel mai bune preturi pentru prestarea de servicii (20%), diversitatea ofertei (30%) și cuantumul chiriei la care se obligă ofertantul (50%).

OFERTA TREBUIE SĂ CUPRINDĂ:

- autorizațiile necesare pentru desfășurarea unei astfel de activități;
- prețuri unitare cu TVA pentru produsele alimentare cuprinse în Anexa 1;
- chiria pe care ofertantul se obligă să o plătească lunar CNVL, dar nu mai puțin de 4 euro/metru pătrat +T.V.A.
- listă cu produsele pe care ofertantul le poate comercializa

Clauze de reziliere a contractului :

Prezentul contract poate fi reziliat în următoarele condiții:

- neplata chiriei aferente până la începutul lunii în curs
- produsele alimentare nu sunt conforme cu cerinșele din caietul de sarcini

Lista cu produse nerecomandate elevilor

Alimentele cu conținut ridicat de calorii, de peste 250-300 kcal pe unitatea de vânzare, cele neambalate sau neetichetate nu sunt indicate pentru elevi, care trebuie să consume doar apă minerală sau plată, și nu băuturi racoritoare.

Ce nu au voie să manance elevii:

Printre exemplele de alimente care nu ar trebui să facă parte din meniul elevilor sau al prescolarilor se numără prăjituri, acadele, bomboane, hamburgeri, pizza, cartofi prăjiți, foietaje, maioneza, mezeluri grase, chips-uri, covrigei, snacks-uri, biscuiți, sticks-uri, alune și semințe, toate cele mai sărate, alimente vrac și sandvisuri neambalate, dar și băuturile racoritoare.



Anexă
la Ordinul MS

nr. 904 din 17.09.12

Lista produselor alimentare nerecomandate preșcolărilor și elevilor

1. Produse alimentare cu conținut de zaharuri de 15g și mai mult la 100g produs (caramele, ciocolată, bezele, conuri de zahăr, rulouri din fructe, prăjituri cu ciocolată și cremă, brânzică glazurată în ciocolată, caramel din porumb, alte produse similare).
2. Produse alimentare cu conținut de grăsimi de 20g și mai mult la 100g produs (chipsuri, hamburgeri, gogoși, sandwich, pizza, produse prăjite în friteuză, inclusiv pateuri, cartofi prăjiți în ulei, alte alimente preparate prin prăjire, maioneză, brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20%, mezeluri, slănină de porc și de oaie, arahide și toate tipurile de nuci și alte produse similare).
3. Produse alimentare care conțin grăsimi hidrogenizate (margarina și alte produse similare preparate pe bază de grăsimi hidrogenizate).
4. Produse alimentare cu conținut de sare de 1,5g și mai mult la 100g produs (biscuiți sărați, covrigei sărați, sticksuri sărate, snacksuri, alune sărate, semințe sărate, brânzeturi sărate, alte produse similare).
5. Produse alimentare cu valoarea energetică de 300 kcal și mai mult la 100g produs.
6. Produse alimentare cu adaos de aditivi alimentari (băuturi nealcoolice cu adaos de aditivi alimentari, băuturi pentru sportivi, produse de preparare rapidă, gume de mestecat).
7. Băuturi energizante (cafea sau alte produse similare).
8. Condimente: oțet, muștar, piper, hrean, ketchup, ardei iuți și alte produse similare.



TERMEN DE DEPURERE A OFERTEI:

o săptămână din momentul în care se face publică achiziția.

PREȚUL CAIETULUI DE SARCINI: 50 de lei care se vor achita la contabilitatea CNVL înainte de deschiderea ofertelor

Ofertele care nu conțin elementele solicitate, nu se depun în termenul prestabilit sau nu s-a achitat caietul de sarcini nu vor fi luate în considerare.

Anexa 1.

Nr.crt.	Denumire meniu	Gramaj	Preț(TVA inclus) /porție
1.	Supa de taietei	300 g	
2.	Supa de pui	300 g	
3.	Ciorba de perisoare	300 g	
4.	Ciorba de burta	300 g	
5.	Ciorba taraneasca	300 g	
6.	Ciorba radauteana	300 g	
7.	Supa de galuste	300 g	
8.	Supa de vacuta	300 g	
9.	Cartofi piure	300 g	
10.	Șnițel de pui pane	150 g	
11.	Șnițel de porc	150 g	
12.	Piept de pui la grătar	150 g	
13.	Pilaf de orez	300 g	
14.	Grătar cotlet porc	150 g	
15.	Cartofi natur	100 g	
16.	Cascaval pane	150 g	
17.	Legume la grătar	150 g	
18.	Orez cu ciuperci	200 g	
19.	Orez cu legume	200 g	
20.	Salată bulgărească	200 g	
21.	Salată grecească	200 g	
22.	Salată cu ton	200 g	
23.	Salată de vinete	200 g	
24.	Prtocale	200 g	
25.	Mere	200 g	
26.	Banane	200 g	
27.	Prăjituri diverse	100 g	
28.	Tarte	100 g	
29.	Clătite cu ciocolată	100 g	
30.	Papanași	100 g	

DIRECTOR,
prof. COVACIU TRAIAN