

ROMANIA
JUDETUL GORJ
COMUNA BALESTI
CONSILIUL LOCAL

HOTĂRÂRE

privind aprobarea CAIETULUI DE SARCINI privind
achizitionarea de servicii de catering pentru proiectul :
“ PROGRAM SCOLAR TIP AFTER SCHOOL,
COMUNA BALESTI, JUDETUL GORJ”

Consiliul Local al Comunei Balesti, judetul Gorj, intrunit in sedinta publica ordinara la data de 26.08.2022;

Avand in vedere :

- Referatul de aprobare al Primarului comunei Balesti;
- Raportul de specialitate al Compartimentului Licitatii si Achizitii Publice;
- Referatul nr.12.933/16.08.2022 ;
- Rapoartele de avizare ale comisiilor de specialitate din cadrul Consiliului Local Balesti;
- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice , cu modificarile si completarile ulterioare ;
- HOTĂRÂREA nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- Legea nr.273/2006 privind finantele publice locale cu modificarile si completarile ulterioare;

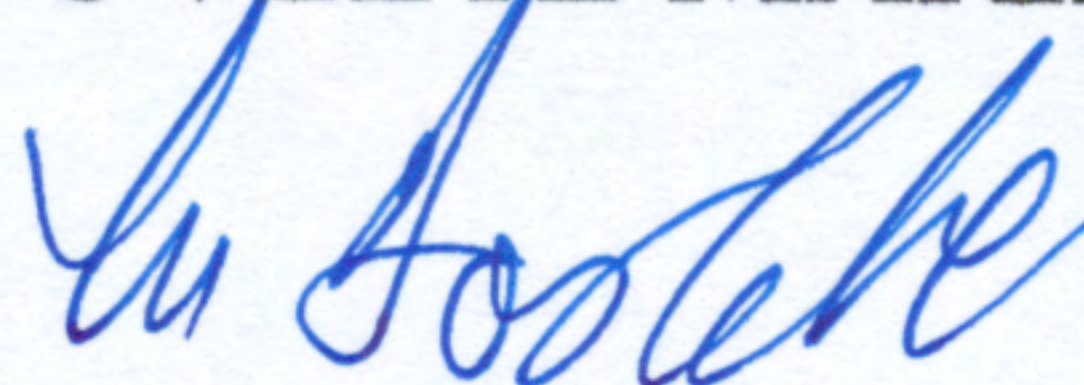
În temeiul art.129, art.139 si art.196 din OUG nr. 57/2019 privind Codul Administrativ.

HOTĂRĂȘTE :

Art.1. Aproba Caietul de sarcini privind achizitionarea de servicii de catering pentru proiectul : “PROGRAM SCOLAR TIP AFTER SCHOOL, COMUNA BALESTI, JUDETUL GORJ” conform anexei care face parte integranta din prezenta hotarare.

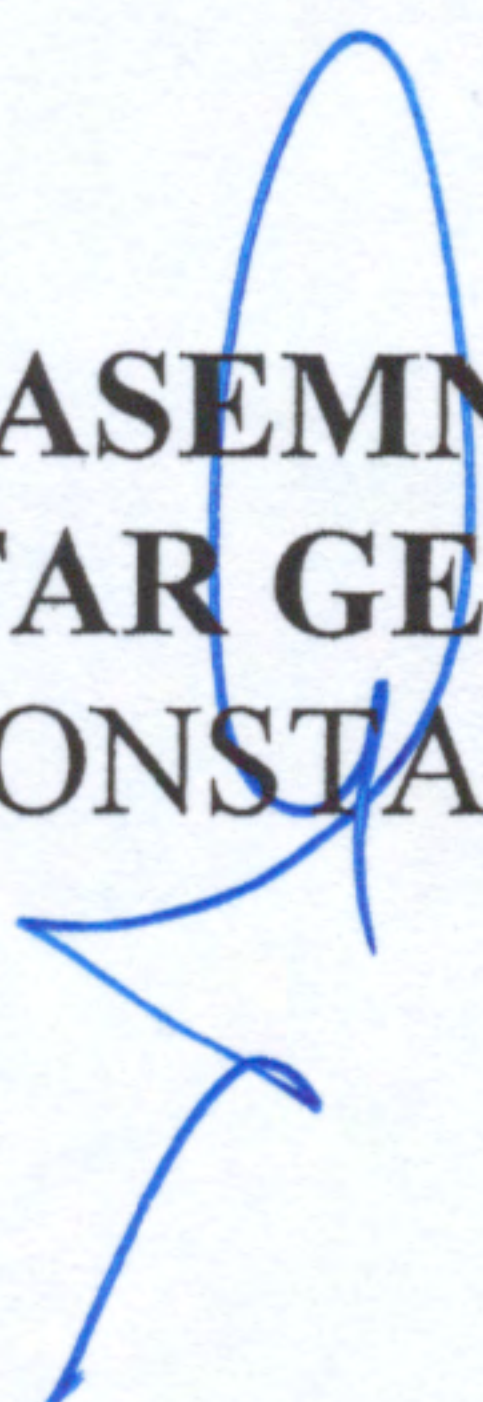
Art.2. Primarul comunei Balesti, Serviciul Economic si Compartimentul Licitatii si Achizitii Publice vor duce la indeplinire prevederile prezentei hotarari.

**PRESEDINTE DE SEDINTA
CONSILIER LOCAL,
DOVLETE MARIA**



Hotararea a fost adoptata in sedinta ordinara a Consiliului local din data de 26.08.2022, cu un numar de 14 voturi pentru, 0 voturi impotriva, 0 abtineri, exprimate din numarul total de 14 consilieri prezenti la sedinta si din totalul de 14 consilieri in functie .

**CONTRASEMNEAZA,
SECRETAR GENERAL
BALDOVIN CONSTANTIN CRISTI**



**BALESTI
Nr. 65/26.08.2022**

**DETALIEREA SPECIFICAȚILOR TEHNICE CERINȚE MINIME
OBLIGATORII**

1. INFORMATII GENERALE

Având în vedere Referatul nr. 12933/16.08.2022, întocmit de Popescu Ana Corina, privind activitatea desfășurată pentru programul After School, s-a elaborat prezentul Caiet de sarcini ce face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering- pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei în cadrul proiectului: **PROGRAM SCOLAR TIP AFTER SCHOOL, COMUNA BALESTI, JUDETUL GORJ**

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune, de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, HG 395/2016, legea nr 101/2016, ANUNȚ PUBLICITAR - **ACHIZIȚIE DIRECTĂ – on-line.**

2. CONDITII SI CERINTE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 20 persoane participante la activități after school, reprezentând Grupul Tinta din cadrul proiectului sus menționat, în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering.

Sumele oferite vor include toate cheltuielile cu caserolele, tacâmuri și cu transportul. Ofertantul va prezenta - Lista personalului ce urmează a fi folosit pentru îndeplinirea contractului. Acesta va face dovada că deține un număr de cel puțin 1 angajat din care cel puțin unul trebuie să prezinte certificat de bucătar sau lucrător în alimentație publică. Ofertantul trebuie să prezinte, de asemenea, carnetul de sănătate al personalului desemnat pentru prepararea hranei – în copie.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase.

(Valoarea alocației de hrană (lei/zi/persoană– 12,00 lei fara TVA).

Valoare estimată hrana participant activități educație:

- valoare estimată / pachet hrană/zi de program = 12,00 lei fara TVA
- număr persoane beneficiare = 20 preșcolari/zi la afterschool
- număr zile de program = 5 zile/săptămână
- număr luni de program = 10 luni

- valoare estimata totala = 48.000,00 lei fara TVA (20 copii X 12 lei/copil/zi X 5 zile/saptamâna X 4 saptamâni/luna)

Valoarea estimată va fi modificată în funcție de desfășurarea activității programului After School.

Livrarile vor avea loc astfel:

- 1 masa pe zi pentru un numar maxim de 20 persoane, 5 zile pe saptamana, in functie de perioada de derulare activitatilor scolare

Ofertantul are obligatia de a livra hrana in intervalul de timp dintre orele:

De luni pina vineri:

- zilnic între orele 13.00–13.30 pranzul (din ziua respectivă)

Locatia la care se livreaza hrana zilnica este sediul After School din Comuna Balesti, judetul Gorj. Spatiul de servire a mesei va fi asigurat de catre autoritatea contractanta.

Nota: Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligatia de a anunta prestatorul cu 24 de ore inainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivată a beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris la inceputul activitatii si, ori de cate ori el va suferi modificari, pe parcursul derularii contractului.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului **zilnic, până la orele 10:00** –valabilă pentru masa de pranz din ziua in curs; va contine numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicala), in cazul in care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezență a persoanelor. **In fiecare saptamana se vor prezenta 3 variante de meniuri pentru urmatoarea saptamana de livrare (5zile).**

La intocmirea "Planului de meniu" trebuie sa se tina cont de urmasorii factori:

- *Realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza;*
- *Afectiunile, bolile si indicatiile medicale;*
- *Anotimpul in care se aplica meniurile;*
- *Preferintele beneficiarului pentru anumite feluri de mancare;*
- *Planurile de meniu vor fi intocmite astfel incat pe parcursul unei saptamani, sa nu se repete felurile de mancare;*
- *Mancarea sa fie consistent si sa dea senzatia de satietate;*
- *Sa fie variata, atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia aleasa;*
- *Preferintele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar*

In functie de modificările intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de portii, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrarile vor incepe odata cu incheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestari servicii cu durata cursurilor care se vor desfasura la nivelul

proiectului, se estimeaza ca livrarile se vor desfasura pe parcursul a max.10 luni in anul scolar 2022-2023 incepand cu septembrie 2022 până în iunie 2023.

2.2. Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering:

Exemplu:

Pranz:

Cuprinde 2 feluri de mancare si o salata de sezon (ciorba/supa, felul II), astfel:

1.-ciorba de legume dreasă cu ou sau supa de pui cu tăiței sau găluște =300ml ,

-ciorba de fasole=300ml

-ciorba cu carne de pui sau vita= 300ml/60g

-ciorba de perisoare300ml

-ciorba radauteana 300ml

2.-mancare scazuta(pireu de cartofi, pilaf de orez, mazăre, fasole, tocăniță de pui, vită sau porc =300g

-friptura carne pui, vită sau porc, = 100 gr procesata si fara os + garniture – 200 g = 300g

3.Salata de sezon =100g; muraturi=100g

4.Paine=min.150g

Mentionam ca toate gramajele sunt produse finite.

Se face precizarea ca se solicita ca preparatele din carne de la masa de pranz (felul II) sa fie portionate la gramajul mentionat in particularitatile prevăzute de legislația sanitară .

3. CERINTE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

Ofertantul participant trebuie sa respecte normele de protecție și prevenire a coronavirusului COVID 19.

Ofertantul participant trebuie sa respecte particularitatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu:

- La data semnarii contractului prestatorul va prezenta obligatoriu retetarele care urmeaza a fi folosite in desfasurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documnetatii de atribuire;
- 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 beneficiarului, la echivalentul valoric si nutritional celor inlocuite;

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa prepare si sa livreze hrana – numarul de portii zilnice la ora solicitata.

3.1. Cerinte specifice privind alimentele:

Hrana trebuie livrata in cantitati si continut caloric stabilit prin normele de hrana in conformitate cu legislatia in vigoare

Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

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

Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atentie ! : nu se vor folosi crème cu oua, frisca sau maioneza. La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor.

Mancarurile nu vor contine substante conservante si coloranti artificiali si in elaborarea lor se va evita pe cat posibil folosirea oricaror factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate. 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.

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.

3.2. Cerinte privind transportul

Hrana va fi impachetata, manipulata, si transportata astfel incat sa fie protejata 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.

Mijloacele de transport si containerele de transport (dulapuri calde), trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Mijloacele de transport trebuie sa fie avizate sanitar-veterinar si in numar suficient.

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 mentinuta la o temperatura de 60 grade Celsius iar preparatele reci la max. 4 grade Celsius.

Prestatorul va livra mancarea in vesela de unica folosinta (caserole, 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:

- Vehicule de transport hrana autorizate
- Caserole individuale
- Lazi marcate "numai pentru alimente"

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

3.3. Cerinte privind igiena personalului:

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

4. ALTE CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Ofertantul trebuie să-si asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuirea 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.** Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp.

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

5. RECEPTIA SERVICIILOR

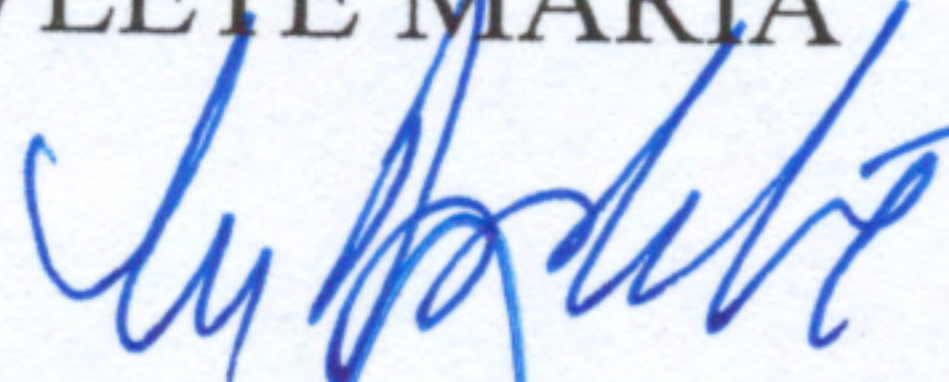
- Receipta hranei se va realize zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de catre acesta.
- Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic, meniul din ziua respectiva. De asemenea prestatorul va prezenta declaratia de conformitate si calculul caloriilor si gramajul pe portie. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
- Prestatorul trebuie sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii beneficiarului in ceea ce priveste modul de depozitare a

alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului.

6. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna in baza proceselor verbale de receptie si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data depunerii emiterii facturii de catre furnizor. In situatia in care Achizitorul dovedeste ca nu a primit in bugetul propriu sumele necesare efectuării platilor aferente executării contractului, desi a pomovat toate formalitatile si actiunile prevazute de legislatia in vigoare si de instructiunile de implementare a proiectului, ori au intervenit imprejurari care determina intarzierea platilor si care nu se datoreaza Achizitorului, iar Achizitorul dovedeste cu documente legale lipsa sa de culpa, acesta din urma nu va fi obligat la plata de penalitati pentru neachitarea la termenul stabilit in contract, a obligatiei de plata.

**PRESEDINTE DE SEDINTA
CONSILIER LOCAL,
DOVLETE MARIA**



**CONTRASEMNEAZA,
SECRETAR GENERAL
BALDOVIN CONSTANTIN CRISTI**

