



UNIUNEA EUROPEANĂ



CAIET DE SARCINI PENTRU ACHIZITIA SERVICIILOR DE CATERING

Prezentul caiet de sarcini constituie ansamblul cerințelor în baza cărora se elaborează propunerea tehnică și financiară de către fiecare operator economic. Caietul de sarcini conține specificații tehnice. Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale.

În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini. Ofertele care nu satisfac cerințele caietului de sarcini vor fi declarate oferte neconforme și vor fi respinse.

1.1. Descrierea serviciilor de catering solicitate

Valoare maxima estimata a serviciilor achizitionate va fi de 610000 lei fara TVA, reprezentand pretul total al serviciilor ce se vor contracta conform detaliilor din prezentul Caiet de sarcini.

Obiectul contractului este compus din prestarea a doua tipuri de servicii de catre acelasi prestator astfel:

1. prestarea unor servicii de catering/furnizare alimente pentru organizarea a minim 10 evenimente de lansare si popularizare a proiectului in 5 locatii diferite (Baia Mare, Baia Sprie, Sighetu Marmatiei, Farcasa si Finteusu Mic sau alta locatie in necesare platouri de alimente/bauturi pentru un numar de maxim 50 persoane/eveniment, in total 500 persoane .Aceasta prima categorie de servicii va avea o valoare maxima estimata de 10000 lei fara TVA
2. Servicii catering /livrare hrană participanți program SDS ,tineri si adulti grup țintă cu o valoare maxima estimata de 600000 lei fara TVA livrata in intervalul de timp cuprins dupa data semnarii contractului pana cel tarziu la data de 31.12.2023, pentru un numar de 60 persoane din Grupul tinta, distribuite in

Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Titlu proiect: „O șansă în plus la educație: o șansă pentru viitor”
Axa prioritară: Educație și competențe; Obiective specifice: O.S.6.4; O.S.6.6.
Componenta 1: Măsuri de educație de tip a doua șansă-regiuni mai puțin dezvoltate
Beneficiar: Centrul Județean de Resurse și Asistență Educațională Maramureș
Contract finanțare nr: POCU/665/6/23/134581

Email: cjaem@ yahoo.com
Tel: 0262/211227

CENTRUL JUDEȚEAN
DE RESURSE ȘI
ASISTENȚĂ
EDUCAȚIONALĂ
MARAMUREȘ





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

minim 5 locatii diferite(Baia Mare, Baia Sprie, Sighetu Marmatiei, Farcasa si Finteusu Mic, cu posibilitatea schimbarii locatiilor pe parcursul contractului fara modificarea numarului de persoane, cu o notificare prealabila catre prestator), insumand un numar total de 17400 portii de mancare pe total contract. Livrarea se va face in locatiile indicate de autoritatea contractanta, de regula timp de 4 zile pe saptamana, pe intreaga durata a contractului urmand a fi executate livrari in 290 de zile, cate 60 de portii de mancare/zi.

Pentru prima categorie de servicii privind platourile destinate organizarii celor 10 evenimente ofertantii vor trebui sa ia in considerare un pachet de alimente /bauturi destinat unui numar de 50 persoane/eveniment/locatie care se va livra o singura data, la ora si data indicata de achizitor cu cel putin 48 de ore inainte.

Pachetul orientativ de produse solicitat pentru evenimente ar trebui sa contina cel putin urmatoarele: snitel de pui, chiftele de porc, crochete de pui cu susan; rulada pandispan, bulete de cascaval; rosii Cherry, Crispy de pui, iar din gama de bauturi apa plat, apa carbogazoasa, Sucuri carbogazoase si sau naturale, ceai, cafea.

Pentru cea de-a doua categorie de servicii din contract, prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un numar de 60 de persoane reprezentand Grupul Tinta din cadrul proiectului sus mentionat, în locatiile, cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu respectarea cuantumului alocatiei zilnice de hrana ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering . Sumele oferite vor include si cheltuielile cu caserolele, tacamurile de unica folosinta și cu transportul.

Ofertantul va prezenta lista personalului ce urmeaza a fi folosit pentru indeplinirea contractului. Aceasta va face dovada ca detine un numar de cel putin 5 angajati din care cel putin unul trebuie sa prezinte certificat de bucatar sau lucrator in alimentatie publica. Ofertantul trebuie sa prezinte, de asemenea Fisa medicala sau carnetul de sanatate al personalului desemnat pentru prepararea hranei – in copie conform cu originalul.

Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Titlu proiect: „O șansă în plus la educație: o șansă pentru viitor”
Axa prioritară: Educație și competențe; Obiective specifice: O.S.6.4; O.S.6.6.
Componenta 1: Măsuri de educație de tip a doua șansă-regiuni mai puțin dezvoltate
Beneficiar: Centrul Județean de Resurse și Asistență Educațională Maramureș
Contract finanțare nr: POCU/665/6/23/134581

Email: cjraemm@yahoo.com
Tel: 0262/211227

CENTRUL JUDEȚEAN DE RESURSE ȘI ASISTENȚĂ EDUCAȚIONALĂ MARAMUREȘ



DIRECȚIA ȘCOLARĂ A TERENULUI MARAMUREȘ



UNIUNEA EUROPEANĂ



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.

1.2 Desciere cantitativa pachet hrana participanti Grup Tinta in programul SDS:

- valoare maxima alocata in bugetul proiectului :600000 lei fara TVA
- numar maxim de portii hrana estimat:17400
- numar estimat persoane beneficiare = 60;
- numar estimat zile de program = 290
- program estimat :4 zile / saptamana
- numar participanti/serie curs/locatie: 12;
- numar estimat locatii: 5

Livrarile vor avea loc astfel:

- 1 masa pe zi/participant pentru un numar maxim de 60 persoane, impartite de principiu in 5 grupe a cate 12 persoane in 5 locatii diferite, conform celor indicate anterior, 4 zile pe saptamana, in functie de perioada de derulare a cursurilor/activitatilor scolare, functie de specificarea numarului de portii din comanda data de achizitor/ fiecare serie de curs in parte.

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

- zilnic între orele 13:00 – 17:00, fiecare comanda va avea prevăzut detalii cu privire la livrare.



Locatiile la care se livreaza hrana zilnica vor fi comunicate ulterior prin comanda. 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 48 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 motivata 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 in avans pentru 2 saptamani, va contine numărul de porții/zi pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicala), in cazul in care acesta se impune. **In fiecare saptamana (4 zile) se vor prezenta 3 variante de meniuri.**

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

<p>Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020 Titlu proiect: „O șansă în plus la educație: o șansă pentru viitor” Axa prioritară: Educație și competențe; Obiective specifice: O.S.6.4; O.S.6.6. Componenta 1: Măsuri de educație de tip a doua șansă-regiuni mai puțin dezvoltate Beneficiar: Centrul Județean de Resurse și Asistență Educațională Maramureș Contract finanțare nr: POCU/665/6/23/134581</p>	<p>Email: cjaeamm@yahoo.com Tel: 0262/211227</p>
<p>CENTRUL JUDEȚEAN DE RESURSE ȘI ASISTENȚĂ EDUCAȚIONALĂ MARAMUREȘ</p> 	 <p>INSURTOARE ȘCOLARĂ MARAMUREȘ</p>



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza;
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarului pentru anumite feluri de mâncare;
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul a trei zile consecutive să nu se repete felurile de mâncare;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia aleasă;

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea numărului total de porții și a pretului total al contractului și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator,

Livrările vor începe în maximum 14 zile de la semnarea contractului, în funcție de comenzi. 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 cel târziu la data de 31.12.2023.

1.3. Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, indicarea unor variante de meniu cu titlu de exemple de porție/persoană/zi

Exemplul 1:

- Ceafa de porc la grătar cu mozzarella și ciuperci la cuptor;
- Garnitura: cartofi wedges și salată asortată de crudități;
- Desert: prăjitura Bativana.

Exemplul 2:

- Pulpa de rată confiată;
- Garnitura piure de cartofi dulci cu varză roșie caldă;
- Desert-tartă cu mar, caramel și frisca.

Exemplul 3:

- Piept de pui Shanghai;

Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
 Titlu proiect: „O șansă în plus la educație: o șansă pentru viitor”
 Axă prioritară: Educație și competențe; Obiective specifice: O.S.6.4; O.S.6.6.
 Componenta 1: Măsuri de educație de tip a doua șansă-regiuni mai puțin dezvoltate
 Beneficiar: Centrul Județean de Resurse și Asistență Educațională Maramureș
 Contract finanțare nr: POCU/665/6/23/134581

Email: cjrsem@yahoo.com
 Tel: 0262/211227

CENTRUL JUDEȚEAN
DE RESURSE ȘI
ASISTENȚĂ
EDUCAȚIONALĂ
MARAMUREȘ





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- Garnitura cartofi natur cu unt si patrunjel;
- Desert Prajitura Tiramisu.

Exemplul 4:

- Tocanita de vita cu morcovi;
- Garnitura cus-cus si salata de varza;
- Desert Prajitura Foret Noir.

2.Cerinte privind prestarea serviciilor de catering

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 in comanda.

2.1.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 adaosuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate. Atentie ! : nu se vor folosi crème

Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
 Titlu proiect: „O șansă în plus la educație: o șansă pentru viitor”
 Axa prioritară: Educație și competențe; Obiective specifice: O.S.6.4; O.S.6.6.
 Componenta 1: Măsuri de educație de tip a doua șansă-regiuni mai puțin dezvoltate
 Beneficiar: Centrul Județean de Resurse și Asistență Educațională Maramureș
 Contract finanțare nr: POCU/665/6/23/134581

Email: cjraemm@yahoo.com
 Tel: 0262/211227

CENTRUL JUDEȚEAN
 DE RESURSE ȘI
 ASISTENȚĂ
 EDUCAȚIONALĂ
 MARAMUREȘ





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

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 alergeni. 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.

Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate. Produsele intermediare si produsele finite, posibil de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanătate.

2.2.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- **minim doua**. Mijloacele de transport si / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie sa permita mentinerea alimentelor la temperaturi corespunzatoare si sa permita ca aceste temperaturi sa fie monitorizate astfel incat, in momentul in care aceasta ajunge la consumator sa aiba temperatura optima.

Potrivit normelor de 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.Prestatorul trebuie sa detina termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistenta termica.

Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la aproximativ 30-50 min. de la preparare si punerea in recipientele de servicie 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 (tacamuri, pahare pentru apa), servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar

Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Titlu proiect: „O șansă în plus la educație: o șansă pentru viitor”
Axa prioritară: Educație și competențe; Obiective specifice: O.S.6.4; O.S.6.6.
Componenta 1: Măsuri de educație de tip a doua șansă-regiuni mai puțin dezvoltate
Beneficiar: Centrul Județean de Resurse și Asistență Educațională Maramureș
Contract finanțare nr: POCU/665/6/23/134581

Email: cjraemm@yahoo.com
Tel: 0262/211227

CENTRUL JUDEȚEAN
DE RESURSE ȘI
ASISTENȚĂ
EDUCAȚIONALĂ
MARAMUREȘ





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

veterinare, 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 , minm 2;
- Lada izoterma, 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 livrarii hranei in conditii corespunzatoare.

2.3. 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)

3. 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

Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Titlu proiect: „O șansă în plus la educație: o șansă pentru viitor”
Axa prioritară: Educație și competențe; Obiective specifice: O.S.6.4; O.S.6.6.
Componenta 1: Măsurile de educație de tip a doua șansă-regiuni mai puțin dezvoltate
Beneficiar: Centrul Județean de Resurse și Asistență Educațională Maramureș
Contract finanțare nr: POCU/665/6/23/134581

Email: cjræmm@yahoo.com
Tel: 0262/211227

CENTRUL JUDEȚEAN DE RESURSE ȘI ASISTENȚĂ EDUCAȚIONALĂ MARAMUREȘ





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

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 va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta 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, achizitorul va avea dreptul sa refuze plata pentru hrana livrata cu deficiente, iar in situatia in care aceste situatii se repeta mai mult de 3 ori achizitorul va putea rezilia contractul din culpa prestatorului cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitatile constate 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.

4.Receptia serviciilor

- Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de catre acesta. La sfaristul unei saptamani calendaristice se va intocmi un proces verbal de receptie pentru zilele din cuprinsul saptamanii respective care va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic si meniul din fiecare zi. 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.

5.Conditii de facturare si plata

Facturarea serviciilor prestate se va face la interval de 15 zile calendaristice 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 in în termen de 30 de zile de la data depunerii /emiterii facturii de catre furnizor.

BAIA MARE, 23.05.2022

Aprobat reprezentant legal



Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Titlu proiect: „O șansă în plus la educație: o șansă pentru viitor”
Axa prioritară: Educație și competențe; Obiective specifice: O.S.6.4; O.S.6.6.
Componenta 1: Măsurile de educație de tip a doua șansă-regiuni mai puțin dezvoltate
Beneficiar: Centrul Județean de Resurse și Asistență Educațională Maramureș
Contract finanțare nr: POCU/665/6/23/134581

Email: cjaemm@yahoo.com
Tel: 0262/211227

CENTRUL JUDEȚEAN
DE RESURSE ȘI
ASISTENȚĂ
EDUCAȚIONALĂ
MARAMUREȘ

