

ROMÂNIA
CONSILIUL LOCAL AL MUNICIPIULUI BRAȘOV
DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ BRAȘOV
Str.Panselelor, nr. 23, Brașov, cod poștal 500419
Tel+40-368-469995, +40-368-465415,+40-368-464081, Fax. 0368-464083
www.dasbv.ro, dasbv@dasbv.ro
Operator de date cu caracter personal nr.10326

Birou Achiziții Publice, Aprovizionare

Ind. dos.: 3B
Nr. înregistrare:50958/02.06.2022

CAIET DE SARCINI
privind procedura proprie de atribuire a contractului
de servicii de catering

1. INTRODUCERE

Prezenta documentație cuprinde condițiile generale pentru achiziția serviciilor de catering pentru beneficiarii proiectului „**Asigurarea incluziunii sociale - ruperea cercului vicios al excluziunii în cazul copiilor celor mai vulnerabili din România**” - finanțat prin Mecanismul Financiar Norvegian 2014-2021 Programul: Dezvoltare locală, reducerea sărăciei și creșterea incluziunii romilor (Cod PN3002).

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică și oferta financiară, corespunzător cu necesitățile Autorității contractante. Caietul de sarcini conține cerințele tehnice impuse ce vor fi considerate ca fiind minimale. Ofertele de servicii care nu satisfac cerințele caietului de sarcini vor fi declarate oferte neconforme și vor fi respinse.

Autoritatea contractantă:

Direcția de Asistență Socială Brașov este instituția publică înființată și organizată ca serviciu public de asistență socială cu personalitate juridică în subordinea Consiliului Local Brașov, conform H.C.L. nr. 71/2003, republicată. Instituția este furnizor acreditat de servicii sociale, asigurând la nivelul local măsurile de asistență socială în domeniul protecției copilului, familiei, persoanelor singure, persoanelor vârstnice, persoanelor cu handicap, precum și altor categorii de persoane aflate în nevoie.

Direcția de Asistență Socială Brașov funcționează cu respectarea prevederilor cadrului general de organizare și funcționare a serviciilor sociale, reglementat de Legea nr. 292/2011 a asistenței sociale, cu modificările și completările ulterioare și de HG nr. 797/2017 pentru aprobarea regulamentelor-cadru de organizare și funcționare ale serviciilor publice de asistență socială și a structurii orientative de personal, cu modificările și completările ulterioare. Instituția furnizează servicii sociale conform standardelor de calitate impuse de legislația în vigoare, având în vedere adaptarea și dezvoltarea continuă a serviciilor cu scopul creșterii calității vieții beneficiarilor.

Obiectivul general al proiectului este acela de a contribui la incluziunea socială a tuturor copiilor și adolescenților, în special a celor vulnerabili, prin servicii de sănătate, educație și protecție a copilului (servicii comunitare și specializate integrate) de calitate, echitabile și coordonate, precum și prin norme sociale protective.

2.OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Achiziția va avea loc pentru selectarea în condiții de concurență a unui contractant/ contractanți, persoană juridică, ce prestează servicii de catering (cod CPV: 55521000-8 – Anexa nr.2) pentru

beneficiarii proiectului „**Asigurarea incluziunii sociale - ruperea cercului vicios al excluziunii în cazul copiilor celor mai vulnerabili din România**” - finanțat prin Mecanismul Financiar Norvegian 2014-2021 Programul: Dezvoltare locală, reducerea sărăciei și creșterea incluziunii romilor (Cod PN3002).

3.SCOPUL ACHIZIȚIEI

În cadrul parteneriatului între UNICEF România, Municipiul Brașov și Direcția de Asistență Socială Brașov, au loc un număr de 5 Workshop-uri cu copii privind drepturile copilului pe perioada anului 2022, și se va achiziționa pentru fiecare workshop o masă tip bufet suedez/gustare pentru un număr de 30 de copii cu vârsta cuprinsă între 11 și 16 ani la sediul din str. Panselor nr.23.

4. IGIENA PRODUCȚIEI ȘI PRELUCRĂRII ALIMENTELOR

Unitățile vor avea asigurată și vor folosi permanent, în activitatea lor și pentru întreținerea utilajelor, instalațiilor și anexelor, grupurilor social-sanitare etc., apa potabilă curentă rece și caldă, în cantitate suficientă și corespunzătoare din punct de vedere calitativ condițiilor înscrise în actele normative în vigoare.

Unitățile vor fi dotate cu instalații pentru colectarea și îndepărtarea igienică a reziduurilor lichide, corespunzătoare normativelor legale în vigoare și întreținute permanent în bună stare de funcționare.

Colectarea reziduurilor solide, cât și a resturilor alimentare lichide se va face în recipiente etanșe cu capac, confecționate din material rezistent și ușor de spălat și de dezinfectat. Acestea vor fi depozitate în spații (încăperi, boxe sau platforme acoperite) special destinate și amenajate în acest scop, prevăzute cu mijloace pentru prevenirea accesului muștelor și al rozătoarelor, cu paviment impermeabilizat, amenajat, amenajat în pantă pentru gura de scurgere, cât și dotare cu posibilități de spălare.

Recipientele de colectare și spațiile de depozitare vor fi menținute în permanentă stare de curățenie, fiind o obligație principală a furnizorului.

Evacuarea reziduurilor solide se va face înainte ca acesta să depășească capacitatea de depozitare sau să intre în descompunere. Condițiile de ventilație, încălzit, iluminat, zgomot și vibrații din unitățile de alimentație se vor încadra în normele de igiena muncii și igiena mediului.

Procesul de producție va fi stabilit încât să asigure desfășurarea fluxului tehnologic într-un sens și să evite încrucișările între fazele insalubre și salubre. Se va asigura un raport corespunzător între spațiile de depozitare și de prelucrare culinară și capacitatea sălilor și spațiilor pentru consum.

Se vor asigura încăperi de producție și anexe pentru curățarea, spălarea și pregătirea materiilor prime, pentru întreținerea igienică a ustensilelor, a ambalajelor, păstrarea materialelor de curățenie.

Utilajele și mobilierul vor fi întreținute în permanentă stare de funcționare și vor fi amplasate astfel încât să fie ușor accesibile operațiunilor de întreținere igienică și vor fi confecționate din materiale rezistente la lovituri și coroziune, neferoase, ușor de curățat, care să nu afecteze proprietățile nutritive, fizio-chimice și organoleptice și să nu favorizeze contaminarea microbiană a alimentelor cu care vin în contact.

Pentru păstrarea materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite ușor alterabile, unitățile vor fi dotate cu spații frigorifice, compartimentele (separate produsele crude de cele care au suferit prepararea termică, cele care emană mirosuri specifice de cele care împrumută mirosuri), cu volum stabilit în funcție de natura, durata de păstrare și cantitatea produselor destinate a fi depozitate și prevăzute cu posibilități de control și înregistrare a temperaturii.

Funcționarea instalațiilor frigorifice va fi asigurată în permanență, iar temperatura realizată în interior va fi înregistrată pe diagrama spațiului frigorific la fiecare 8 ore sau după caz, la 12 ore.

Spațiile destinate depozitării alimentelor vor fi păstrate permanent în stare de curățenie, iar periodic și ori de câte ori este necesar se eliberează, vor fi curățate, reparate, dezinfectate și deratizate.

Se va efectua prin analiză de laborator sau prin alte procedee, controlul respectării normelor de

igienă privind materiile prime, auxiliare, semifabricate și produsele finite (la toate proprietățile înscrise în actele normative).

Unitățile vor fi dotate și aprovizionate după necesitate și în cantitate suficientă cu utilaje, ustensile și materiale specifice pentru întreținerea igienică corespunzătoare (spălare și dezinfectie). Substanțele dezinfectante și concentrațiile în care se vor folosi trebuie să fie numai cele avizate de Ministerul Sănătății.

Incinta și încăperile vor fi astfel amenajate și dotate încât să nu permită accesul insectelor și al rozătoarelor.

Pentru păstrarea echipamentului sanitar de protecție a alimentelor și a îmbrăcăminteii individuale a personalului, se vor asigura încăperi dotate cu dulapuri (vestiare).

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de Ministerul Sănătății, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create și construite pentru a permite o curățenie adecvată și/sau dezinfectie.

Mijloacele auto pentru transportul alimentelor vor fi spălate și dezinfectate în mod corespunzător după fiecare transport.

Recipientele și/sau containerele desemnate trebuie folosite la transportul alimentelor, acolo unde există riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere, tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil și care să nu se poată șterge într-una sau mai multe limbi comunitare care să prezinte faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate „doar pentru alimente”.

Periodic, se vor efectua lucrări de igienizare și de revizuire a instalațiilor și utilajelor.

Se vor menține permanent în stare bună de funcționare toate instalațiile frigorifice, instalațiile tehnico-sanitare, de apă potabilă, de apă caldă, de canalizare a reziduurilor lichide, de ventilație și de iluminat.

Se va avea în vedere realizarea de fluxuri tehnologice care să evite încrucișările materiei prime cu produsele finite alimentare, încrucișările produselor confiscate cu produse salubre, precum și încrucișarea ambalajelor curate cu cele murdare.

Prepararea alimentelor

Spațiile necesare pentru circuitele funcționale sunt sala de mese, spațiile de preparare a mâncărurilor, spațiile de păstrare a alimentelor, anexele social-sanitare.

Curățarea și spălarea legumelor și zarzavaturilor se va executa înainte de începerea altor procese de preparare propriu-zisă; imediat după această operațiune vor fi obligatorii spălarea și dezinfectarea ustensilelor, a utilajelor, a meselor de lucru, curățarea pardoselii și evacuarea resturilor rezultate.

Spălarea veselei pentru servire și a vaselor de bucătărie se va face separat, într-un loc anume stabilit. Vesela pentru masa curată va fi păstrată în rafturi prevăzute cu perdele din pânză sau tifon, iar vesela de bucătărie pe rastele sau pe dulapuri închise.

Se vor respecta cu strictețe regulile de igienă la desfășurarea tuturor proceselor de prelucrare a alimentelor, se vor menține în permanență curățenia și ordinea în sala de preparare și se va asigura dezinfectia zilnică, prin detergenți și substanțe dezinfectante, a ustensilelor, a utilajelor și a meselor de lucru.

Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de ambalajele goale, de substanțele de curățenie și de dezinfectie.

Produsele perisabile se vor păstra în spații frigorifice separate, la o temperatură care să nu depășească + 5 grade Celsius. Preparatele finite și cele care se consumă fără a mai fi prelucrate termic se vor păstra separat de carne, pește și preparate din carne crude.

Nu se vor folosi vase și ustensile de bucătărie cu emailul degradat.

Aprovizionarea cu alimente ușor alterabile se va face în cantități care să nu depășească

posibilitățile de păstrare și de prelucrare a acestora, în condițiile stabilite de actele normative.

Toate operațiunile de preparare a cărnii crude (tranzare, tocare, preparare mititei, cârnați proaspeți, chiftele, etc.) se efectuează într-un spațiu destinat numai acestor operațiuni. Spațiul va fi dotat cu butuc, funduri de lemn marcate distinct, ustensile (mașina de tocat, cuțite, topor, etc.), bazine și va fi racordat la instalația de apă caldă, rece și canalizare.

Materia primă și produsele finite se vor prelucra pe mese (sau funduri de lemn) diferite, marcate vizibil “pește crud”, “carne crudă”, “carne fiartă”, “legume crude”, “legume fierte”, “pâine”, etc.

Preparatele culinare finite, până la servirea de către consumatori, vor fi păstrate la minimum + 60 grade Celsius și la maximum + 80 grade Celsius (preparate calde) și 4 grade Celsius – 5 grade Celsius (mâncăruri reci).

Se vor folosi numai ouă cu coaja intactă, spălate și dezinfectate înainte de spargere.

Legumele și fructele care se consumă în stare crudă se vor spăla sub curent continuu de apă potabilă.

5. CERINȚE OBLIGATORII

Ofertanții trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- întâlnirea va avea loc la sediul din str. Panselor nr.23, masa trebuie să fie livrată la ora 12,30;
- asigurarea unui meniu variat cu respectarea principiilor unei alimentații sănătoase, echilibrate din punct de vedere cantitativ și calitativ;
- meniul/beneficiar va fi de minim 300 g și va consta în gustări calde, o chiflă de min 50 gr, roșii cherry minim 50 gr;
- preparatele nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni;
- alimentele din meniu pot să aibă consistență și culori diferite, în vederea stimulării poftelor de mâncare.
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- mâncarea să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară (de exemplu se vor folosi mai multe tipuri de carne/legume);
- se vor asigura fețe de masă pentru expunere produse, șervețele, seturi de tacâmuri;
- serviciile oferite trebuie să includă și: preparare și/sau achiziție produse, transport hrană, manipulare, livrare, consumabile, tacâmuri, veselă, șervețele, ambalaje; acestea vor fi incluse în valoarea totală oferită.

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

În cadrul serviciilor de catering, operatorul economic are obligația de a utiliza un procent minim de 20% de produse obținute din producții ecologice. Alimentele care vor fi furnizate vor avea o etichetă ecologică națională sau comunitară. Operatorul economic trebuie să indice în ofertă modul în care intenționează să îndeplinească această obligație.

6. PREZENTAREA OFERTEI VALORICE

Număr beneficiari : 30 de copii/workshop cu vârste între 11 și 16 ani x 5 workshop-uri.

Meniul – bufet suedez va fi compus din minim 5 gustări calde a 300 gr/beneficiar, chiflă minim 50 gr., minim 50 gr. roșii cherry.

Oferta va conține: Denumire preparat/Gramaj/Preț lei.

7. METODA CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ

Metoda presupune clasificarea ofertelor în ordinea descrescătoare a punctajelor obținute, având în vedere factorii de evaluare indicați mai jos și punctele alocate pentru fiecare dintre aceștia.

Astfel va fi declarată câștigătoare oferta care întrunește punctajul cel mai mare, rezultat în urma aplicării algoritmului de calcul de mai jos:

1. Prețul meniului (bufet suedez) în cuantum de 22,94 lei fără TVA/copil

50 puncte

Având în vedere faptul că valoarea meniului este stabilită în bugetul proiectului 22,94 lei fără TVA, respectiv 25 lei cu TVA/beneficiar (preț fix), nu se punctează ofertele al căror preț nu este de 22,94 lei fără TVA/beneficiar.

2. varietate (număr) gustări calde

25 puncte

Prin „varietate gustări” se înțelege numărul de preparate oferit:

a) pentru cel mai mare număr de preparate se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv;

b) pentru alt număr de preparate decât cel prevăzut la lit a) punctajul se acordă astfel :

P varietate $n = (\text{nr. preparate } n / \text{nr. preparate max.}) \times \text{punctaj maxim alocat.}$

3. cantitate/total preparate bufet suedez

25 puncte

Se va evalua gramajul/preparat calculat ca medie aritmetică pentru toate tipurile de gustări calde oferite în cadrul meniului:

a) pentru cel mai mare gramaj/preparat se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare respectiv;

b) pentru alt gramaj/preparat decât cel prevăzut la lit a) punctajul se acordă astfel :

P cantitate $n = (\text{gramaj } n / \text{gramaj max.}) \times \text{punctaj maxim alocat.}$

În cazul de oferte egale, pentru departajare se va solicita o nouă ofertă de preț. Câștigătoare va fi oferta care are prețul cel mai scăzut/total achiziție.

8.CONDIȚII DE LIVRARE

Livrarea mesei se va face la sediul Direcției de Asistență Socială Brașov, situat în Brașov, str.Panselelor nr.23. Datele de livrare se vor anunța cu cel puțin 3 zile înainte de evenimente.

Produsele sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 10% sau sunt livrate în ambalaje realizate din materii prime regenerabile. Operatorul economic trebuie să prezinte autorității contractante o declarație semnată în care să indice care dintre cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

Pentru a reduce generarea de deșuri, alimentele trebuie să fie servite folosind tacâmuri și veselă din materii prime regenerabile. Operatorul economic trebuie să prezinte autorității contractante o declarație semnată din care să reiasă modul în care intenționează să îndeplinească această obligație.

Lotul de produse trebuie să fie însoțit de următoarele documente:

a) factură fiscală;

b) certificat de calitate și garanție pentru cantitatea livrată.

9. RECEPȚIA PRODUSELOR

Recepția calitativă va consta în:

a) probe aspectuale și organoleptice;

b) analize fizico-chimice și bacteriologice de laborator, dacă este cazul, care se vor efectua la organism de analiză neutru, autorizat de organele în drept pentru efectuarea unor asemenea analize, acceptat de către ambele părți, pe cheltuiela furnizorului. Aceste probe se efectuează cu cantități de produse prelevate prin sondaj. Cantitățile necesare analizelor se vor asigura gratuit de prestator, suplimentar, față de cantitatea livrată. În situația în care cantitatea livrată se compune din mai multe loturi de fabricație, recepția calitativă se efectuează prin prelevarea unor cote egale din fiecare lot.

10. EXPEDIERE ȘI TRANSPORT

Expedierea produselor este în sarcina prestatorului și potrivit condiției de livrare, se va face cu mijloacele de transport ale prestatorului și în prezența delegatului acestuia.

Ambalajele de transport trebuie să asigure păstrarea integrității și calității preparatelor și pâinii, pe timpul transportului și depozitării, ele trebuie să fie curate, uscate, fără miros.

11. CONDIȚII MINIME DE CALITATE

În certificatul de calitate se va menționa și termenul de valabilitate.

Prestatorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen, în maxim 2 ore de la solicitare.

Achizitorul își rezervă dreptul de a reface analizele privind calitatea bunurilor la un laborator specializat, în orice moment anterior sau ulterior achiziției.

Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertanți.

Rezultatele determinărilor vor fi consemnate în buletinele de analiză emise de această unitate.

12. DURATA ȘI PREȚUL CONTRACTULUI

Durata contractului: până la sfârșitul anului 2022.

Prețul contractului nu se actualizează.

13. PREZENTAREA OFERTEI

Operatorul economic va elabora propunerea tehnică detaliat, urmând precizările din caietul de sarcini. Se vor respecta cerințele solicitate prin caietul de sarcini astfel încât informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini.

În situația în care se constată că ofertantul nu a respectat cerințele caietului de sarcini, oferta tehnică se consideră neconformă.

Ofertantul are obligația să completeze o ***Declarație pe proprie răspundere privind obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă***; ofertantul are obligația să indice faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii, precum și cele din domeniile mediului și social și că le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului, astfel cum sunt indicate în cadrul art.51 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare. În acest sens ofertanții vor prezenta o declarație pe propria răspundere conform art.51 alin. 2 din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare. Se consideră a fi necesară respectarea prevederilor legale cu privire la condițiile de muncă și protecția muncii în cazul manipulării, depozitării și transportului alimentelor. Informațiile detaliate privind reglementările care sunt în vigoare și se referă la condițiile din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă, se pot obține de pe site-ul: <http://www.mmuncii.ro>, <http://www.mmediu.ro>

Oferta va fi însoțită în mod obligatoriu de următoarele documente:

- autorizație sanitară de funcționare;
- autorizație sanitar-veterinar pentru mijlocul de transport al produselor de origine animală, conform Ordinului nr.57/24.06.2010 al Autorității Naționale Sanitar Veterinare și Pentru Siguranța Alimentelor, cu modificările ;
- certificat de la Oficiul Național al Registrului Comerțului;
- declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.165 și 166 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare;
- declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare;
- declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.59 din Legea nr.98/2016, cu modificările și completările ulterioare. Persoanele care dețin funcții de decizie în cadrul autorității contractante definite conform art.21 alin.5 și 6 din HG nr.395/ 2016, cu modificările și completările ulterioare, în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire, sunt:
- Mariana Topoliceanu – Director General, coordonator proiect ;
- Anca Gîțeu - Director General Adjunct, expert tehnic proiect;
- Luana-Mădălina Crăciun – Director General Adjunct;
- Roxana Bighiu – Șef Serviciu Juridic, Relații cu Publicul, Managementul Documentelor;
- Nicoleta Mereț - Șef Serviciu Asistență Socială pentru Persoane cu Dizabilități, coordonator proiect;

- Roxana-Liliana Puchianu – Șef Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
- Nicolae Mereș – consilier achiziții publice, Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
- Alexandru Grigoruț - consilier achiziții publice, Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
- Bianca – Maria Bărbier - inspector, Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
- Daniela Bogdan – inspector, Birou Achiziții Publice, Aprovizionare;
- Ramona Spasici – inspector Serviciu Contabilitate, Financiar, Buget, responsabil financiar proiect;
- Lilica Ciuculan – inspector superior, Serviciul Asistență Socială pentru Persoane cu Dizabilități, expert tehnic proiect;
- Angela Nan – Consilier, Serviciu Contabilitate, Financiar, Buget;

Oferta de preț se va prezenta astfel încât să ofere toate informațiile cu privire la preț, va fi exprimată în lei, va fi fermă și fixă pe toată perioada derulării contractului.

Ofertantul trebuie să prezinte:

- Formular ofertă;
- Ofertă meniu

Prețul ofertei se va exprima obligatoriu cu doar două zecimale. Oferta semnată poate fi transmisă prin email: achizitii@dasbv.ro.

Aprobat
Director General Adjunct
Luana Mădălina Crăciun

Verificat Șef Birou Achiziții
Publice, Aprovizionare
Roxana Puchianu

Comisia de elaborare a caietului de sarcini
Alexandru Grigoruț – consilier achiziții publice
Daniela Bogdan – inspector
Bianca Bărbier - inspector