



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

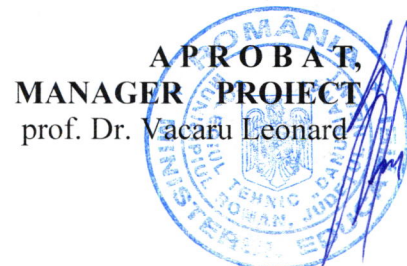
Axa prioritară 6: Educație și competențe; 10.i. Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul preșcolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la parcursuri de învățare formale, nonformale și informale pentru reintegrarea în educație și formare.

Program pilot de stimulare a participării la educație a copiilor cu părinți plecați la muncă în străinătate

Titlul proiectului: „**POȚI**” - PROVOCĂRI-OPORTUNITĂȚI-ȚINTE-ÎNVĂȚĂMINTE

Apel proiecte nr: POCU/784/6/24

Cod SMIS: 139597



Nr. 117 din 23. 07. 2021

CAIET DE SARCINI

Obiectului contractului: Achiziție publică de prestarea serviciilor de catering pentru grupul tinta, respectiv, pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei – masa pranz - pentru un număr de 25 copii preșcolari și 264 de elevi. Aceste activități au loc în cadrul proiectului ” „**POȚI**” – Provocări - Oportunități - Ținte - Învățăminte”, cod apel POCU/784/6/24/139597.

1. Date generale

Proiectul în cadrul caruia urmează să se realizeze achiziția se implementează în parteneriat, acesta fiind compus din:

1. *Colegiul Tehnic Danubiana Roman*, având calitatea de **Lider parteneriat**.
2. *Primăria Municipiului Roman* având calitatea de **Partener 1**.

2. **Titlul proiectului:** „**POȚI**” – Provocări - Oportunități - Ținte - Învățăminte”

3.

4. **ID proiect:** POCU/784/6/24/139597

5. Sursa de finanțare:

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 6: Educație și competențe; 10.i. Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul preșcolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la parcursuri de învățare formale, nonformale și informale pentru reintegrarea în educație și formare

Titlul proiectului: „**POȚI**” – Provocări - Oportunități - Ținte - Învățăminte”

Apel proiecte nr: POCU/784/6/24/139597

Cod SMIS:2014+: 139597

6. Denumirea produselor achiziționate și cantitate:

Codul de calificare CPV:

55524000-9 - servicii de catering școlari



COLEGIUL TEHNIC
“DANUBIANA” ROMAN

Loturile vor fi impartite astfel:

A1.4. Servicii catering preșcolari	Denumire serviciu	Nr.buc.	Preț unitar lei fără TVA	Preț total lei fără TVA
Lotul 1 Pipirig/Crăcăoani Suma totală = 19.620,00 lei	Servicii catering preșcolari (20 X 100 zile = 2.000 buc.)	2.000	9,00	18.000,00
Lotul 2 Roman Suma totală = 4.905,00 lei	Servicii catering preșcolari (5 X 100 zile = 500 buc.)	500	9,00	4.500,00

A 2.5. Servicii catering elevi	Denumire serviciu	Nr.buc.	Preț unitar lei fără TVA	Preț total lei fără TVA
Lotul 1 Pipirig/Crăcăoani Suma totală = 165.985,20 lei	Servicii catering elevi (141 X 120 zile = 16.920 buc.)	16.920	9,00	152.280,00
Lotul 2 Roman Suma totală = 144.795,60 lei	Servicii catering elevi (123 X 120 zile = 14.760 buc.)	14.760	9,00	132.840,00

6.Valoarea estimativa a contractului este 307.620,00 lei fara TVA

7.Informatii generale :

Introducere

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire pentru incheierea contractului si constituie ansamblul cerintelor minime si obligatorii pe baza carora operatorii economici isi vor elabora oferta.

Cerintele impuse:

Ofertantii se obliga sa presteze serviciul de catering pentru asigurarea mesei de pranz (pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei – masa pranz) unui numar maxim de 25 de preșcolari, respective 264 elevi din 3 localitati ale judetului Neamt.

Centralizator cu localitati si nr maxim de portii ce vor fi livrate in maxim 36 de luni, in functie de activitatile proiectului :

Denumire unitate scolara unde se va presta serviciul de catering	Nr. preșcolari	Nr. elevi învățământ primar	Nr. elevi învățământ gimnazial	Nr. elevi învățământ liceal
Sc. Gimnaziala "Gheorghe Savinescu" Cracoani	Nr. preșcolari = 8 Nr. portii = 800	Elevi = 17 Portii = 2.040	Elevi = 20 Portii = 2.400	Elevi = 0 Portii = 0
Lic. Tehnologic "Ion Creanga" Pipirig	Nr. preșcolari = 12 Nr. portii = 1.200	Elevi = 31 Portii = 3.720	Elevi = 38 Portii = 4.560	Elevi = 35 Portii = 4.200

Sc. Gimnazială "Mihai Eminescu", Roman	Nr. preșcolari = 5 Nr. portii = 500	Elevi = 33 Portii = 3.960	Elevi = 12 Portii = 1.440	Elevi = 0 Portii = 0
Sc. Gimnazială "Calistrat Hogaș", Roman	Nr. preșcolari = 0 Nr. portii = 0	Elevi = 21 Portii = 2.520	Elevi = 12 Portii = 1.440	Elevi = 0 Portii = 0
Colegiul Tehnic "Danubiana" Roman	Nr. preșcolari = 0 Nr. portii = 0	Elevi = 0 Portii = 0	Elevi = 0 Portii = 0	Elevi = 45 Portii = 5.400
Total:	5 preșcolari 2.500 porții	102 elevi 12.240 porții	82 elevi 9.840 porții	80 elevi 9.600 porții

Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

Pentru toate loturile cateringul se va livra sub forma de masa caldă compusă din:

Prânz –fel principal + desert . Intervalul orar al livrării va fi hotărât cu fiecare unitate școlară în parte, în funcție de activitățile proiectului.

Modalități de prestare a serviciilor :

Prânzul va fi compus din:

- fel principal conținând carne de pasare /vitel/porc și garnitură/salată,gratar sau mâncare;
- desertul va fi un fruct, prăjituri, dulciuri, etc.

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

Atentie! Nu se vor servi creme cu ouă, frișcă sau produse cu maioneză.

Important! Dacă elevii/preșcolarii prezintă alergii la anumite alimente atunci prestatorul va trebuie să livreze, pentru acei elevi/copii, un meniu adaptat la problemele de sănătate ale respectivelor persoane. Acest lucru este valabil pentru orice altă afecțiune medicală semnalată de către personalul didactic care are în evidență grupul tinta.

Valorile maxime alocate pentru un elev/preșcolar / zi :

- **pentru toate categoriile de preșcolari/elevii, suma este de maxim 9,00 lei/portie (fără TVA), respectiv 9,81 lei cu TVA inclus.**

Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului. Prestatorul va prezenta autorității contractante, în formă scrisă, o propunere de meniu pentru o săptămână, cu alternarea pe fiecare zi a săptămânii următoare. După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului confirmarea meniului așa cum a fost primit sau observații/modificări asupra acestui meniu.

Prestatorul NU are voie să livreze același meniu de două ori în aceeași săptămână.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite elevilor se va transmite prestatorului zilnic, până cel târziu la orele 10:00, pentru masa ce se va servi în aceeași zi, pe baza foii de prezentă.

Livrarea preparatelor/gustări se va face zilnic, conform comenzilor, respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.

Conditii minime:

Oferantul participand la procedura trebuie sa respecte cerintele prevazute in caietul de sarcini. Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba in scris in statutul societatii si autorizat, ca obiect de activitate, servicii de catering.

Ofertantul participant sa aiba autorizare de transport a alimentelor pentru automobilele cu care va transporta mancarea copiilor.

La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate de retetarele produselor comercializate. Prestatorul trebuie sa respecte piramida alimentara pentru nutritia copiilor in functie de necesarul caloric, grupe de alimente si grupe de varsta , pentru asigurarea cresterii si a unei stari de sanatate si imunitate corespunzatoare.

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 reprezentantului autoritatii contractante la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite. Prestatorul trebuie sa asigure conditiile igienico –sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agro- alimentare pentru prepararea si transportul hranei.

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

- respectarea principiilor unei alimentatii raionale, respectiv **Legea nr.123/2008**, O.M.S. nr.1563/2008 si OMS 1955/1995 (actualizat). Porțiile vor fi pregătite și preparate de prestatorul serviciului cu respectarea necesarului zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii, acolo unde este cazul, prevăzute de legislația în vigoare. (**Legea nr.123/2008, OMS 1955/1995 si OMS 1563/2008**).
- Sa vor propune in oferta tehnica minim 5 variante de meniu
- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.);
- afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
- anotimpul in care se aplica meniurile;
- pe parcursul unei saptamani sa nu se repete felurile de mancare ;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros placut, agreeate de catre cei care le consuma;
- preparatele sa fie consistente si sa dea senzatia de satietate;
- preparatele sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara folosita ;
- eventualele observatii despre preparate preferate sau mai putin preferate vor fi aduse la cunostinta prestatorului de catre autoritatea contractanta pe masura ce acesta le va primi de la copii.

Receptia hranei se va realiza zilnic de catre autoritatea contractanta prin persoanele desemnate de Autoritatea Contractanta.

Prestatorul va prezenta la **livrare** procesul verbal de receptie al hranei insotit de declaratia de conformitatea si gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fara avizul persoanei desemnate si /sau directorul unitatii.

In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat , in scris , prestatorului.

In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave la starea de sanatate a beneficiarilor , persoana desemnata si /sau directorul vor avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana



neconforme cu alta /altele corespunzatoare , fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta , in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii verbale /scrise.

Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit , se va putea declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din acesta.

Cantitatile constatate lipsa , daca vor exista, vor fi acoperite in cel mai scurt timp posibil.

Ofertantul are obligatia prelevării de probe la sediul sau 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.

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 digestiva la elevii care au servit masa, acestia 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 trasmisibile , cat si a normelor sanitar – veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative , contraventionale sau penale.

Ofertantul are obligatia sa permita membrilor desemnati ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituita de autoritatea contractanta 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 caror identitate va fi adusa la cunostinta prestatorului in scris sa efectueze periodic si inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana.

8.Cerinte privind transportul hranei in cele 5 locatii din judetul Neamt:

Transportul hranei va fi asigurat de catre fiecare prestator in parte, in functie de lotul contractat, cu mijloace de transport aautorizate fara modificarea pretului din propupunerea financiara, pana la sediul specificat de autoritatea contractanta.

Hrana calda trebuie ambalata etans in recipient de capacitatea mare.

Pentru toate loturile se vor pune la dispozitie si servetele, minim 1 bucata/elev.

9.Cerinte specifice privind igiena personala:

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

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana la sediul gradinitei , va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea prepara si distribui felurile de mancare, iar pachetele cu hrana vor fi predate persoanei imputernicite din gradinita/scoala , pachete insotite de avizul de expeditie.

Controlul medical periodic al personalului care participa in mod direct la primirea , manipularea, prelucrarea alimentelor precum si cel al personalului care participa la distribuirea hranei preparate se va efectua de catre ofertant in conformitate cu Normele de Protectie a Muncii pentru Unitatile de Alimentatie Publica si conform indicatiilor medicului



de medicina muncii, putand fi verificat de catre autoritatea contractanta ori de cate ori acesta considera ca este necesar.

10.Cerinte specifice privind alimentele:

Toate alimentele care sunt depozitate , impachetate , manipulate , afisate si transportate , vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ca va face alimentele improprii 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.

Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro – organismelor patogene sau de a forma toxine , trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatare. 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 , trasport , depozitare, prezentare si servire. Se recomanda ca hrana copiilor 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 zi la alta.

11.Durata contractului:

Contractul se deruleaza pina la maxim 27.11.2023 si incepe de a doua zi de la semnarea contractului de servicii de ambele parti.

Fiecare prestator va livra cateringul in functie de comenzile primite de la fiecare unitate scolara, in functie de elevii care deruleaza activitatile proiectului. Numarul total de elevi, alocati pe fiecare unitate de invatamint, este impartit pe cei 3 ani de proiect, pe grupe de elevi/copii care vor derula activitatile in serii de 8 luni/serie/grupa.

12. Ofertantii vor depune la sediul Beneficiarului oferta compusa din Oferta finaciara, Oferta tehnica (cu meniurile propuse) + declaratiile anexate la prezentul caiet de sarcini.

Fiecare ofertant va prezenta documentele pentru lotul pe care doreste sa-l oferteze.

Un ofertant poate depune oferte pentru unul sau mai multe loturi din prezenta procedura.

Intocmit,

**Responsabil Achizitiei publice
SC Leocris Eurocons SRL,
Vacaru Mihail**

