Școala Gimnazială Nr.1 Gorbănești

Nr. 103 **din** 27.03.2025

APROBAT,
Director,
LUPU MIHAELA

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering în cadrul proiectului *" ȘANSĂ PENTRU VIITORUL ELEVILOR"*
CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli

Cerintele prezentului Caiet de Sarcini sunt considerate minime si obligatorii.

I. INFORMAȚII GENERALE

Obiectivul general al proiectului

Obiectivul general al proiectului constă în diversificarea și îmbunătățirea metodelor de pregătire și motivare a elevilor de gimnaziu, în vederea reducerii abandonului școlar, îmbunătățirii performanțelor școlare și creșterii ratei de absolvire. Acest lucru se va realiza prin implicarea activă a elevilor în procesul de învățare, oferindu-le o gamă variată de activități extracurriculare și servicii de consiliere profesională pentru cadrele didactice.

Obiectivele specifice ale proiectului

- OS1. Diminuarea numărului de absențe și a ratei de abandon școlar prin implicarea elevilor în activități extracurriculare și extrașcolare prezentate în această cerere.
- OS2. Creșterea procentului de elevi care finalizează învățământul gimnazial, prin implementarea de activități specifice descrise în cerere. *Anexa 1 - Ghidul Aplicantului*
- OS3. Sprijinirea elevilor în vederea promovării Examenului de Evaluare Națională prin derularea de activități de sprijin și recuperare descrise în prezenta cerere.
- OS4. Dezvoltarea competențelor profesionale ale cadrelor didactice din școală prin participarea la cursuri și alte activități specifice prezentate în cerere, pentru a îmbunătăți calitatea procesului de predare și rezultatele școlare ale elevilor pe durata proiectului.
- OS5. Îmbunătățirea performanțelor școlare și a ratei de promovabilitate prin implicarea elevilor din grupul țintă în activități de sprijin educațional, ore de lectură și alte activități extracurriculare prezentate în cerere.
- OS6. Utilizarea tehnologiilor informaționale și digitale într-o sală de clasă, furnizând dispozitive IT și materiale didactice adecvate, în scopul de a motiva toți elevii de gimnaziu să-și îmbunătățească și să-și actualizeze cunoștințele pe parcursul proiectului.

a proiectului

II. DESCRIEREA ACTIVITĂȚILOR SPECIFICE ALE CONTRACTULUI

Denumirea contractului: **Servicii de catering în cadrul proiectului " *ȘANSĂ PENTRU VIITORUL ELEVILOR*"**

Obiectul general al contractului, ce rezultă din această procedură, îl reprezintă furnizarea serviciilor de catering pentru 80 elevi x 3 zile/saptămînă -din care 50 porții activități remediale și 30 porții activități extrașcolare
Notă: **Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a NU solicita toată cantitate de porții estimată**

Pentru îndeplinirea obiectivului Prestatorul de servicii va desfășura o serie de acțiuni specifice după cum urmează:

- achiziționarea tuturor materialelor și produselor (alimentelor) necesare,
- asigurarea utilajelor si echipamentelor (inclusiv de transport sau manipulare) necesare pentru prestarea serviciilor contractate;
- asigurarea trasabilității alimentelor și prezentarea acestora achizitorului;
- orice activitate necesară pentru pregătirea livrării mesei calde sau orice autorizație necesară prestatorului de la autoritățile competente pentru prestarea serviciilor;
- transportul la locația indicată de achizitor;
- orice consumabile necesare pentru livrarea hranei în condiții optime de calitate și control;

Necesitatea achiziționării serviciilor de catering este dată de specificul activităților desfășurate în cadrul proiectului în bune condiții, respectiv asigurarea porțiilor de hrană pentru fiecare membru din grupul țintă, atunci când participa la activitățile de educație remedială.

Cerințe tehnice minime ale contractului:

- Prestatorul trebuie să asigure prepararea, pregătirea și livrarea hranei pentru persoanele beneficiare (elevi).
- Comenzile se vor realiza conform programului stabilit de către autoritatea contractantă și comunicate in timp util prestatorului.
- Hrana va fi preparată în locația ofertantului, spațiul deținut de acesta fiind autorizat din punct de vedere sanitar veterinar pentru prepararea hranei.
- Livrarea hranei se va efectua o dată pe zi, conform programului stabilit cu autoritatea contractantă.
- Hrana va fi livrată în recipiente de unică folosință, individual, conform standardelor în domeniu, iar fiecare meniu va avea alăturat tacâmuri de unică folosință ambalate pentru a evita contactul direct cu acestea.
- Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru persoanele participante la activitățile proiectului organizate de autoritatea contractantă în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare

și cu respectarea nivelului maxim al valorii unei porții.

Programul de servire al meselor va fi anunțat la începutul activității, putând fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesități și la solicitarea autorității contractante.

Spațiile de servire a mesei vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.

Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, se vor respecta următoarele recomandări:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă de mâncare servită;
- preparatele să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate puternic, să nu fie sărate in mod excesiv;
- pâinea se va prezenta sub formă de chifle, cornuri sau felii. Porțiile de pâine vor fi ambalate individual în folie de protecție;
- preparatele pot consta într-un preparat din carne cu garnitură și legume sau dintr-o mâncare scăzută cu carne și asortată cu legume.

Reprezentantul legal al autorității contractante împreună cu administratorul firmei de catering vor stabili meniul săptămânal, ținând cont de factorii enumerați mai sus.

Prestatorul nu are voie să modifice meniul stabilit, fără acordul autorității contractante și trebuie să țină cont de faptul că persoanele beneficiare ale mesei de prânz trebuie să beneficieze de o hrană sănătoasă și echilibrată nutrițional.
Ritmicitatea repetării meniului este permisă doar o dată la 10 zile.

Principiul care va sta la baza alcătuirii meniurilor îl constituie asigurarea unei alimentații sănătoase si echilibrate pentru elevi.

La întocmirea Planului de alimentație/Meniu trebuie să țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale (după caz);
- anotimpul în care se livrează meniurile;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust plăcut, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
- să fie variată, atât prin felul produselor cât și prin tehnologia culinară.

Fiecare pachet de hrana va cuprinde:

- Felul Principal,
- Desert

Exemplu de constituire meniu:

- **Felul principal:** (grătar piept pui , grătar pulpe pui, gulaș, tocăniță de pui, tocăniță de legume, ficăței la tigaie etc (100g) cu garnitură - orez , piure de cartofi, cartofi la cuptor(200g) si salata de varză (50g), etc, pâine 2 felii/o chiflă sau / Sandwich (chiflă 100g), cașcaval -20g , piept de pui la grătar / piept de curcan - 80g, roșii, castraveți, salată - 50g, măr -100g .
- **Desert -** iaurt, napolitane, cornuri, negrese etc

În cadrul Ofertei Tehnice ofertantul va propune **minim 5 meniuri zilnice.**

Meniurile propuse vor conține gramajul mediu asumat pentru fiecare fel de mâncare propus. **Gramajul mediu** pentru Pachete hrană copii: **350 g + desert 100 - 150g.**

Condiții privind ambalarea, livrarea, recepția și transportul

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezenta documentație, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca, pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

Recepția se va realiza în baza unui Proces verbal de recepții lunar, semnat de Reprezentantul legal al Autorității Contractante și un reprezentant al Prestatorului.

Procesul verbal de recepții va avea **trei anexe**:

- **Lista meniurilor propuse pentru o lună de servicii** - întocmită de Prestator și aprobată de Achizitor,
- **Borderoul de porții livrate** - în care se consemnează zilnic: ora la care s-a efectuat livrarea, varianta de meniu, numărul porțiilor livrate, semnăturile părților,
- **Lista de participanți** - un centralizator, pe zile, cu persoanele beneficiare ale hranei.

Locul de livrare:

Pachetele se vor livra la **Școala Gimnazială nr. 1 Gorbănești**, din sat Gorbănești, com. Gorbănești, jud. Botoșani.

Perioada de livrare

Hrana va fi furnizata de la data încheierii contractului de furnizare timp de maxim **24 de luni.** Durata contractului poate fi prelungită sau redusă după caz, în funcție de durata de implementare a proiectului.

Livrarea hranei se va efectua o dată pe zi, conform programului stabilit cu autoritatea contractantă.

Programul de servire al meselor va fi anunțat la începutul activității, putând fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesități și la solicitarea autorității contractante.

Spațiile de servire a mesei vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.
Frecvența de livrare:

Hrana va fi furnizata zilnic in baza unui grafic de livrare care va fi transmis furnizorului cu 7 zile înainte pentru o perioada de 3 zile/săptămână.

Cantitatea care va fi livrată per unitate de timp

Furnizorul trebuie sa ia in calcul ca nu va furniza o cantitate fixa in fiecare zi, pentru un număr prestabilit de zile.

Acesta va fi anunțat cu privire la cantitatea care trebuie furnizata cu 7 zile înainte pentru o perioada de 3/săptămână zile in raport cu programarea elevilor la activități. Deoarece programul elevilor va fi flexibil si programul de furnizare a hranei va fi flexibil.

Furnizarea hranei se va face in baza unei note de comanda cu grafic de livrare si cantitățile exacte pentru o perioada de 3 zile.

Ca si baza de referință va fi luat in considerație un număr de o medie de 80 porții x 3 zile/săptămână

Per ansamblu contract estimam ca vor fi comandate un număr de maxim 12.480 de buc (porții /meniuri)

Recepția hranei furnizate

Recepția hranei se va realiza de către achizitor prin persoanele desemnate.

Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, reprezentantul legal al Achizitorului va 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 plăti suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 60 de minute 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.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

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

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala produsele în cutii speciale pentru transportul hranei, pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât sa ajungă în bună stare/caldă la destinația finală și menținută la o temperatura mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă.

În vederea conservării temperaturii preparatelor culinare, transportul se va efectua cu mașinile izoterme puse la dispoziție de Prestator.

Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățare adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente care să păstreze temperatura alimentelor - vase izoterme, separat pentru fiecare fel de mâncare.

Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este 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 si la loc vizibil, astfel încât să nu se poată șterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "numai pentru alimente".

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contract de prestare a serviciilor privind igienizarea periodic (lunar/trimestrial).

Numărul de porții stabilit reprezintă un număr maximal de porții ce ar trebui livrate. Livrarea hranei se face pe baza de comanda săptămânală sau lunară. Această comandă va cuprinde numărul de porții pe fiecare zi a lunii/a săptămânii în care se desfășoară cursurile. Contractantul va livra zilnic exact numărul de porții prevăzut pentru ziua respectivă în cadrul comenzii lunare sau săptămânale.

Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate. Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore, și de a prezenta oricând Achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport.

Achizitorul are obligația de a preleva și el probe alimentare (porție oferită gratuit de prestator), conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare în recipiente din sticlă, etichetate, care se păstrează 48 de ore, și se prezintă oricând eventualilor inspectori / controlori.

ESTE INTERZISĂ păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

La data semnării contractului, prestatorul va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire.

La prepararea mâncărurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a Reprezentantului legal al Achizitorului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului inopinat, în ceea ce privește modul de depozitare al alimentelor, prepararea hranei etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului și vor fi consemnate în "Registrul de control privind hrănirea", document ce va fi păstrat la sediul Achizitorului.

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman,

periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 60 minute de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de +60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max.+8 grade Celsius pentru hrana rece.

Ofertatul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.

III. CRITERIU DE ATRIBUIRE: <u>Prețul cel mai scăzut.</u>

Toate cerințele privind caietul de sarcini și specificațiile tehnice sunt considerate minimale și obligatorii.

IV. CONDIȚII DE PLATĂ

Plata se va face in lei, pe baza de facturi, cu ordin de plata, după prestarea si recepția serviciilor, numai in cont deschis la Trezoreria Statului.

Plata serviciilor prestate se va efectua in termen de maxim 60 de zile de la primirea de către Achizitor a facturii emise de Ofertant a serviciilor confirmate prin recepția calitativă și cantitativă a serviciilor .

Recepția serviciilor va fi consemnata printr-un proces verbal de recepție întocmit in 2 exemplare , unul pentru Achizitor si unul pentru Prestator.

V. ELEMENTE DE PREȚ:

Prețul va fi prezentat în lei fără TVA și va fi însoțit de un centralizator al preturilor . TVA se va evidenția separat.

Prețul propus in oferta este ferm in lei, nu poate fi majorat ulterior si va fi valabil pana la realizarea integrala a contractului .

VI. EGALITATEA DE ȘANSE

În executarea contractului de servicii, prestatorul va tine cont de obligațiile referitoare la respectarea principiului egalității de șanse și de tratament , în cadrul relațiilor de muncă de orice fel.

Prestatorul se obligă să asigure respectarea principiului egalității de șanse și de tratament, în cadrul relațiilor de muncă de orice fel, inclusiv prin introducerea de dispoziții pentru interzicerea discriminărilor bazate pe sex, origine etnica sau rasiala, religie sau credință, dizabilitate, vârstă sau orientare sexuala etc.

NOTE:

În Documentația de atribuire orice referiri la origine, sursă, producție, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comerț , un brevet de invenție, o licență de fabricație, norme, standarde, calificări , autorizări, atestări, certificări etc., vor fi considerate ca fiind însoțite de mențiunea *„sau echivalent* ".

VII. PREZENTAREA OFERTEI

IV.4.1. Modul de prezentare a propunerii tehnice
Propunerea tehnică va fi întocmită în conformitate cu specificațiile tehnice din Caietul de sarcini, astfel încât să rezulte că sunt îndeplinite în totalitate cerințele Caietului de sarcini. Propunerea tehnică se întocmește astfel încât informațiile cuprinse în aceasta să permită identificarea facilă a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini, facilitând procesul de evaluare a ofertelor. Ofertantul va completa și prezenta "***Declarație pe proprie răspundere privind respectarea obligațiilor relevante din domeniile mediului, social si al relațiilor de munca***" pentru fiecare operator economic (ofertant unic/ofertant asociat/ subcontractant). Informații detaliate privind reglementările în vigoare la nivel național și trimiterile la condițiile de muncă și de protecție a muncii, securitatea și sănătatea în muncă pot fi obținute de la Inspecția muncii sau de pe site-ul: http://www.inspectmun.ro/site/Legislatie/legislatie.html Ofertantul va prezenta ***Declarație pe proprie răspundere privind acceptarea condițiilor contractuale (Formular 5***. Clauzele obligatorii sunt imperative. Eventualele propuneri cu privire la clauzele contractului si eventualele propuneri cu privire la clauzele specifice contractuale se vor formula în scris sub forma de clarificări, înainte de depunerea ofertei. Va fi considerată neconformă acea propunere tehnică care preia prin copiere, sau fără detaliere, termenii de referință sau/și fără a respecta ordinea și conținutul minim solicitat. Toate costurile necesare implementării oricăror activități sau documentații solicitate prin contract pe baza acestui caiet de sarcini vor fi suportate de către prestator. Orice modificare a propunerii tehnice venite din partea prestatorului nu este admisă. Orice modificări ale propunerii tehnice pot fi aduse numai la solicitarea Autorității Contractante și cu acordul prestatorului prin semnarea unui act adițional la contract. Modificările care pot fi aduse propunerii tehnice vor fi în limitele permise de legislație și cerințele finanțatorului, fără a modifica substanțial obiectul contractului. Prestatorul va elabora oferta sa ținând cont de toate costurile ce vor fi necesare pentru prestarea serviciilor, inclusiv eventuale deplasări.

Nu sunt acceptate limitări ale obligațiilor ofertantului față de cerințele prezentate in documentația de atribuire.
IV.4.2. Modul de prezentare a propunerii financiare
Se va completa Formularul de ofertă **(Formularul 6),** și Centralizatorul de prețuri **(Anexă Formularul nr. 6)** . Oferta va fi exprimata in RON.
IV.4.3. Modul de prezentare a ofertei
Oferta va fi prezentată într-un exemplar original și va conține următoarele documente: - Scrisoarea de inaintare, conform **Formular 1** - Documentele de calificare și selectie solicitate la Capitolul III.2), insotite de un opis al acestora - Propunerea Financiara, conform **Formularului 6** și Centralizatorul de prețuri **(Anexă Formularul nr. 6)** - Propunerea Tehnică, intocmita pe baza cerintelor Caietului de Sarcini, conform **Formularului 7** **Ofertele se pot depune prin plic la prin plic la Școala Gimnazială Nr.1 Gorbănești** cu sediul în localitatea **Gorbănești**, comuna **Gorbănești**, județul Botoșani, cod poștal 717175, sau prin e-mail la adresa electronică: gorbbt@yahoo.com Ofertantul trebuie să sigileze originalul marcând corespunzător plicurile cu "ORIGINAL" (1 ex.) Plicurile se vor introduce într –un plic exterior, închis corespunzător și netransparent. Plicurile interioare trebuie să fie marcate cu denumirea și adresa ofertantului, pentru a permite returnarea ofertei fără a fi deschisă, în cazul în care oferta respectivă este declarată întârziată. Documentele care însoțesc oferta, propunere a tehnică si propunerea financiară pot fi introduse în același plic. Plicul exterior trebuie sa fie marcat astfel: - **Școala Gimnazială nr. I Gorbănești,** *localitatea Gorbănești, Comuna Gorbănești, Județul Botoșani,* - *Oferta pentru servicii:* ***Servicii de catering în cadrul proiectului " ȘANSĂ PENTRU VIITORUL ELEVILOR"*** - *"A NU SE DESCHIDE ÎNAINTE DE DATA ..... , ORA ..... (data și ora stabilite în anunțul/invitația de participare)* *Atenție ! Scrisoarea de înaintare se va prezenta separat, in afara plicurilor!*

Întocmit
Marosac Liana