

CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de catering în școală și catering la activități și evenimente în cadrul proiectului ”Școala incluzivă pentru toți elevii!” în cadrul Active Citisens Fund, finanțat de EEA Norway Grants

cod CPV 55524000 – 9 – catering în școală

cod CPV 55523100 – 3 – catering evenimente în cadrul proiectului

Prezentul Caiet de sarcini constituie ansamblu cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura competitivă, va elabora oferta depusă pentru atribuirea contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering: pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde de prânz pentru elevii Școlii Gimnaziale ”Octav Băncilă” Corni, jud. Botoșani.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform:

Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice și

Ordinul MFE 1284/2016 privind aprobarea Procedurii competitive aplicabile solicitanților/ beneficiarilor privați pentru furnizare, servicii, lucrări finanțate din fonduri europene

CONSIDERAȚII GENERALE:

I.DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru masa de prânz pentru 70 elevi (clasele 1 - 4 și 5 - 8) ai Școlii Gimnaziale ”Octav Băncilă” Corni, jud. Botoșani, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația sanitară în vigoare, în perioada 12.04.2021 – 31.01.2023; valoarea per elev este de 14,62 fără TVA (TVA calculat de 5%).

Particularități ale meniurilor solicitate:

Meniul trebuie să cuprindă 3 feluri de mâncare, astfel:

- ciorbă de legume/ supă cu tăiței sau găluște = 300 ml
- ciorbă cu carne de pui, vită, porc = 300 ml/60g
- mâncare scăzută sau garnitură legume = 300 g
- carne pui, porc sau vită procesată, fără os = 100 g
- salată de sezon = 100 g
- pâine = 250 g
- desert: prăjitură de casă = 150 g

fructe = 150 g – o bucată de persoană

Menționăm că toate gramajele sunt pentru produse finite.

Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, pentru elevi: copii și adolescenți, se vor respecta următoarele recomandări:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă alimentară, ex. supa cu tăiței și friptura cu paste făinoase garnitură, făinoasele pot fi înlocuite cu legume...

- se vor permite mâncăruri gen tocături, doar dacă au fost procesate termic prin fierbere sau la cuptor
- se va evita utilizarea maionezelor și a mâncărilor cu grăsimi în exces
- sosurile sau mâncărurile să nu conțină în exces făină sau alte adausuri de îngroșare, condimente în exces și să fie sărate moderat

Notă. Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor/ elevilor rămâne **constant pe toată perioada desfășurării contractului** și valoarea va rămâne constantă, prețul nu poate suferi ajustări.

În funcție de schimbările survenite în frecvența elevilor, beneficiarii ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără notificare prealabilă, ci numai prin precizarea schimbării survenite cu minim o zi înainte, ex. perioada de vacanță cu număr fluctuant de elevi.

Meniurile se pot modifica în funcție de principiile nutritive necesare creșterii și dezvoltării copiilor și adolescenților cuprinși în program, de recomandările medicului școlar și de reglementările legislative în vigoare: legea 123 din 27.05.2008, OMS 1563/2008.

Ora de livrare a mesei calde pentru elevi este 12,15 – 14,15 (în funcție de orarul școlar al elevilor din program, zilnic în perioada 15.04.2021 și 31.01.2021; în situația întreruperii cursurilor din cadrul școlii se va realiza programul online și conform acestui scenariu, elevii din proiect vor beneficia de pachete cu hrană proaspăt gătită pentru masa de prânz și în măsura posibilităților, de felul 1 de mâncare (ciorbă, supă)

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale pentru ambele serii (chiar și seria a 3-a de elevi, dacă este cazul), vesela de unică folosință asigurată de ofertant, care trebuie să își asume și preluarea resturilor alimentare și a veselei de unică folosință în saci speciali pentru depunerea în containere, sortate, conform cerințelor de mediu ale UE.

I. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare a serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și în graficul de prestare serviciu
- Ofertantul participant la procedură trebuie să prezinte Actul Constitutiv al societății, ca **obiect de activitate serviciul de catering** și actul de înregistrare la Camera de Comerț Botoșani
- Ofertantul trebuie să demonstreze experiență în domeniu și să nu se găsească în situație de faliment sau în litigii, procese sau suspendarea activității din diferite motive
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupele de vârstă și grupele de alimente pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare
- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile prezentate săptămânal, produse similare numai în cazuri excepționale care să conțină echivalentul nutrițional și caloric

- Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare stricte, prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea, păstrarea materiilor prime alimentare, pentru procesarea acestora la temperaturi care să asigure calitatea și igiena de siguranță în condițiile restrictive ale pandemiei cu Covid 19 și să utilizeze la igienizarea suprafețelor unde se distribuie prânzul (mesele) substanțe adecvate și clasificate ca dezinfectanți cu grad ridicat de siguranță

- Prestatorul trebuie să întocmească 2 variante de meniu la sfârșitul fiecărei luni pentru luna următoare însoțite de calculul kaloriilor în funcție de aportul de lipide, glucide (zaharuri), proteine și care vor fi prezentate managerului de proiect

La întocmirea ”Planului Meniu”, trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile de bază alimentare: lipide, glucide, proteine
- anotimpul în care se aplică meniurile, adecvate anumitor produse sezoniere
- planurile de meniu vor fi alcătuite astfel ca în decursul unei săptămâni felurile de mâncare să nu se repete, mâncarea să fie consistentă și sățioasă și să prezinte un aspect apetisant, proaspăt

- Elaborarea propunerii tehnice avansată ca ofertă trebuie să conțină 2 (două) variante de meniu, pentru o săptămână, prin care demonstrează buna cunoaștere a domeniului, respectarea cerințelor prezentate și corelarea cu oferta financiară, fiecare fel din meniu fiind prezentat cu prețul unitar.

- Prin semnarea contractului de servicii, recunoaște atât importanta serviciilor pe care trebuie să le furnizeze, cât și constrângerile financiare, materiale, de personal și pe cele legate de termenele de realizare a contractului

- Prestatorul trebuie să asigure nivelul necesar de transparență a activității și să lanseze, în timp util, atenționări către beneficiar sau către orice altă parte terță implicată în contract, asupra oricărui element care poate să pună în pericol îndeplinirea/elaborarea la timp și corespunzătoare a unei activități

- Prestatorul trebuie să asigure transmiterea la timp, corectă și completă, a documentelor și informațiilor, lăsând beneficiarului un timp suficient de răspuns și pentru a lua măsurile necesare

Operatorul economic va asigura personalul adecvat, cât și echipamentele, respectiv produsele necesare pentru derularea eficientă a activităților stipulate în contract și pentru realizarea, în final, a obiectivelor generale și specifice ale proiectului din punct de vedere al termenelor, costurilor și calității

RCEPȚIA MESEI CALDE

Se va realiza zilnic de către achizitor prin persoana/ persoanele desemnate de managerul de proiect. Prestatorul va prezenta la livrarea mesei calde pentru elevi, un proces verbal de recepție, însoțit de declarația de conformitate de calcul al kaloriilor și gramajului, care va fi semnat de prestator și beneficiar, hrana nu va fi distribuită fără avizul persoanei desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris prestatorului.

În cazul constatării unor abateri care pot duce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, managerul de proiect și personalul de specialitate vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/ altele corespunzătoare fără costuri suplimentare, în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării telefonice (ce va fi urmată și de notificarea în scris).** Dacă deficiențele semnalate nu sunt remediate în timpul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu consecințele ce decurg din aceasta.

Zilnic, o probă recoltată din fiecare fel de mâncare va fi prelevată și păstrată în frigider timp de 48 de ore, hrana va fi verificată în mod obligatoriu de personal de specialitate și va trebui să primească un aviz de la medicul nutriționist sau reprezentant DSVSA Botoșani pentru conformitate a meniului zilnic al elevilor.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL MESEI CALDE PENTRU ELEVI

- Transportul hranei va fi asigurat de prestator cu mijloacele proprii de transport fără a modifica prețul de cost al mesei, de la sediul prestatorului la beneficiar
- Mijloacele/ mijlocul de transport trebuie să obțină **avizul** organelor de specialitate, în speță a DSVSA Botoșani și trebuie să fie placate cu inox alimentar pentru transport în bune condiții a hranei, avizul va fi prezentat la semnarea contractului de prestare a serviciilor de catering (condiție obligatorie), la semnarea contractului avizele sunt obligatorii
- Mijloacele de transport trebuie menținute în stare perfectă de curățenie pentru protejarea alimentelor de contaminare; mijloacele de transport și recipientele pentru transportul hranei trebuie supuse periodic dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare
- Transportul și distribuirea hranei se va face cu recipiente din inox, închise ermetic, cu pereți dublii: vase izoterme, care să păstreze temperatura alimentelor procesate, separat pentru fiecare fel de mâncare
- Recipientele și/sau containerele utilizate trebuie destinate exclusiv transportului de alimente pentru evitarea contaminării de orice fel. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente, containere/tancuri de inox închise ermetic și marcate la loc vizibil ca recipiente exclusiv pentru **numai pentru alimente**
- Mijloacele de transport trebuie să permită transportul alimentelor la temperatura adecvată și pe cât posibil, temperatura să fie monitorizată
- Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația menținerii curate și în bună stare de funcționare a vehiculului, în acest sens va prezenta în mod obligatoriu un **contract de prestări servicii pentru întreținerea și igienizarea autovehiculului**
- **Inspekția periodică a mijlocului de transport este obligatorie**

CERINȚE SPECIFICE DE IGIENĂ PERSONALĂ A ANGAJAȚILOR PRESTATORULUI

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare, procesare și ambalare, transport alimente/ hrană pentru elevi are obligația legală și morală de a menține cu strictețe și responsabilitate igiena personală, a îmbrăcămintei și încălțămintei utilizate în activitatea alimentară, a zonelor și suprafețelor de depozitare, lucru și transport și va purta **echipament de protecție adecvat**, la care se adaugă restricțiile impuse de pandemie: mănuși și mască de protecție la servirea mesei
- Personalul care lucrează la depozitarea, manipulare, prepararea și transportul hranei trebuie să prezinte analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare, plus restricțiile impuse de pandemie. **Controlul medical periodic al personalului agentului economic** se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

- Alimentele depozitate, împachetate, manipulate, procesate și transportate **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile**, ce va face alimentele improprie consumului uman; alimentele trebuie amplasate, protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor lua măsuri astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.
- Produsele intermediare și cele finite, posibile medii de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate**, potrivit normelor de siguranță a alimentelor.
- Se recomandă: hrana să fie servită la aprox. 1 oră de la preparare. În caz contrar, trebuie menținută la o temperatură ridicată, de 60 grade Celsius hrana caldă, hrana rece la temperatura de max. 4 grade Celsius
- Este strict interzisă păstrarea alimentelor procesate de la o masă/ de la o zi la alta

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate pe sorturi de materiale, conform directivelor europene care vizează reciclarea materialelor re folosibile
- Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate pentru resturi menajere și altele pentru materiale reciclabile, pe cheltuiala prestatorului de servicii, care are obligația de a aduna selectiv resturile alimentare și recipientele de unică folosință în saci menajeri speciali, care pot fi închiși și depuși în containere sortate.
- Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor menajere

CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

- Echipamentele utilizate de prestator pentru furnizarea serviciilor, trebuie să fie conforme cu normele în vigoare pentru utilizare în alimentația publică
- Calitatea produselor finite, procesate trebuie să corespundă standardelor de calitate cerute de normativele europene și mai specific, de cele ale statelor finanțatoare: Islanda, Liechtenstein și Norvegia
- Cel puțin o persoană din echipa de lucru a prestatorului trebuie să dețină calificarea necesară prestării serviciilor de alimentație publică (diplomă/certificat de bucătar)

II. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA OFERTEI FINANCIARE

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** prin completarea formularului de ofertă anexat în format word, ținând cont de alocația de hrană stabilită conform Anexei 2 Bugetul proiectului, în valoare de 13,80 lei fără TVA, pentru fiecare elev în perioada menționată

- Propunerea financiară va fi întocmită la prețul stabilit fără TVA și cu TVA
- Prețurile unitare pot avea maxim două zecimale

CRITERIU DE ATRIBUIRE

Cel mai bun raport calitate preț.

Autoritatea contractantă va încheia acordul cadru cu un operator economic, respectiv cu operatorul economic a cărui ofertă admisibilă a fost clasată pe primul loc în urma aplicării criteriului de atribuire.

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este de 24 luni, începând de la data semnării contractului și până în 31.01.2021, mai puțin perioada vacanțelor școlare și în perioadele sărbătorilor legale; există un program de vacanță de 1 lună în vara anului 2022.

PREȚUL CONTRACTULUI

Prețul este ferm, nu se acceptă ajustări/ actualizări ale prețului unitar ofertat.

MODALITĂȚI DE PLATĂ

a) Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului, precizat în contractul de prestări servicii de catering în școală, în termen de maxim 30 (treizeci) de zile de la primirea următoarelor documente obligatorii, în original:

- (i) factura emisă de Contractant;
- (ii) proces-verbal de recepție prin care sunt recepționate meniurile

Facturile vor fi emise în lei, cu TVA.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciului de catering.

PRECIZĂRI FINALE

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de achiziție și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora Ofertantul elaborează propunerea tehnică și cea financiară.

Acest caiet de sarcini conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică și financiară corespunzător cu necesitățile autorității contractante.

Întocmit

Boantă Mioara – manager proiect



Avizat

Pîntea Mariana – expert contabil

