

Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar
Beneficiar: Școala Gimnazială Berghin
Titlul proiectului: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar (PNRAS)
Contract de finanțare nr. 6460/27.09.2022

APROBAT,
Reprezentant legal,
Prof. Cosma Raluca

CAIET DE SARCINI
pentru achiziția de
**“Masă caldă elevi” în cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului
Școlar (PNRAS), proiect finanțat prin Componenta C15 – Educație a Planului
Național de Redresare și Reziliență**

1. Informații generale

Școala Gimnazială Berghin este beneficiar în Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar (PNRAS), proiect finanțat prin Componenta C15 – Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență

2. Obiectul Contractului:

Masă caldă elevi - Servicii de catering

3. Serviciile de catering pentru următoarea activitate din proiect:

Activitatea 9- Activitate pedagogică și de sprijin

Serviciile de catering care fac obiectul prezentei proceduri de achiziție sunt destinate pentru buna desfășurare a activității în cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar (PNRAS). Elevii pentru care se realizează achiziția serviciilor de catering își desfășoară activitatea pe parcursul anului 2023, după orele de curs.

Numărul de porții ce urmează a fi efectiv livrate va fi stabilit de unitățile de învățământ beneficiare în fiecare zi pe baza comenzii transmise de achizitor în ziua anterioară, până cel târziu la ora 16.00 a zilei respective pentru ziua următoare.

Numărul de porții pentru elevi se stabilește astfel:

Servicii catering pentru elevi învățământ gimnazial:

120 zile x 20 elevi = maxim 2400 porții:

Livrarea se va face la unitatea de învățământ în cantitățile zilnice stabilite între unitatea beneficiară și prestator.

Orele de livrare vor fi stabilite, de asemenea, de comun acord între unitatea de învățământ beneficiară și prestator.

Pe parcursul executării contractului, achizitorul își rezervă dreptul de a modifica intervalul orar de prestare a serviciilor.

3. Cerințe privind modul de prestare a serviciilor

3.1. Cerințe generale referitoare la prepararea hranei

- a) Prepararea hranei se va face pe perioada de derulare a contractului, în zilele în care se solicită prestarea serviciilor de catering, pe parcursul aceleiași zile în care se prestează serviciile de catering, iar hrana trebuie livrată caldă. Prestatorul va calcula intervalul de pregătire a hranei astfel încât aceasta să fie livrată caldă.
- b) Ofertantul trebuie să realizeze, la un înalt standard de calitate, prepararea și distribuirea de hrană, în condițiile stabilite.
- c) Hrana pentru elevii din grupul tinta al proiectului va fi distribuită în zilele și intervalele orare precizate fiind compusă din:
 1. Un fel principal de mâncare, ambalat individual la cutie;
 2. O salată, ambalată individual la cutie, atunci când este menționată în meniu;
 3. Pâine (felii), atunci când este menționată în meniu, ambalată în folie de plastic transparent de uz alimentar;
 4. Un desert sau fruct, ambalat corespunzător, la cutie sau în folie de plastic transparent de uz alimentar;
- d) Pentru desfășurarea în bune condiții a activității de servire a mesei, Prestatorul va asigura zilnic, pentru fiecare porție de mâncare livrată și următoarele produse:
 - servet de unică folosință pentru masă, tacâmuri de unică folosință, corespunzătoare meniului servit.
- e) Prestatorul trebuie să-și asume rezolvarea imediată a sesizărilor și reclamațiilor privind calitatea hranei
- f) Prestatorul trebuie să asigure în mod corespunzător toate serviciile menționate în ofertă.
- g) Prestatorul trebuie să anunțe în scris autoritatea contractantă, în termen de maxim 24 de ore, cu privire la apariția oricărui eveniment care ar putea afecta prestarea corespunzătoare a serviciilor.
- h) Prestatorul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare, ambalare 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.

3.2. Cerințe de natură tehnică

- a) Masa de prânz oferită în condițiile prezentei documentații de atribuire pentru elevii care fac parte din grupul tinta al Proiectului trebuie să se încadreze în cantitățile și conținutul caloric potrivite pentru categoria de vârstă școlară, respectând principiile unei alimentații raționale și sănătoase și prevederile O.M.S. nr. 1563/2008 privind alimentele nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru elevi.

- b) Prestatorul va asigura servirea cu transport și personalul propriu inclusiv vesela de unica folosință (tacamuri, șervețele) sau din inox sterilizată, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare, servicii ce vor fi luate în calcul în prețul final de ofertare.
- c) Transportul hranei de către ofertant se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar pentru transport alimente, autorizația însoțind permanent mijlocul de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical, ambalată etans (vase din inox, caserole, etc. care au capacitatea de a menține mancarea caldă).
- d) Personalul prestatorului care manipulează produsele la sediul unității va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.
- e) Prestatorul are obligația prelevării de probe, atât la sediul prestatorului cât și la sediul autorității contractante, din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

La sediul autorității contractante, recoltarea se va face de personalul destinat de acesta, împreună cu reprezentantul prezent al prestatorului. Recoltarea probelor se va face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetare (pe recipient sau pe capac).

Eticheta va avea menționate următoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnătura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la elevii care au servit masa, vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită “contraproba”.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

- f) Prestatorul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituită de beneficiar având ca atribuții respectarea prevederilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a cărui identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului în scris să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

3.3. Cerințe privind respectarea exigențelor legale

- a) Prepararea hranei se va face de către prestator, în bucătăria proprie, cu respectarea normelor legale în vigoare obligatorii pentru desfășurarea activității de preparare a hranei și catering, iar distribuirea hranei se va face la fiecare dintre locațiile menționate în anexa la prezentul caiet de sarcini.
- b) Pentru hrana caldă, Prestatorul nu trebuie să prepare și să distribuie alimente cu conținut crescut de grăsimi, zahăr, sare sau calorii pe unitate de vânzare (Legea nr. 123/2008)

- precum și alimente neambalate (la vrac) sau, după caz, neetichetate (HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor).
- c) Prestatorul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Produsele aprovizionate (hrana) vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoțire a mărfii sau certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, în măsura în care se impun).
 - d) Prestatorul trebuie să respecte normele de siguranță alimentară a produselor ce vor fi livrate.

4. Alte precizari

Oferta se va depune pentru mai multe tipuri de meniuri care se vor repeat prin rotație la un anumit interval de timp, tinandu-se cont de gramaje, aceasta fiind exprimata in lei conform.

Ofertantii vor depune oferta la sediul autoritatii contractante pana la data limita stabilita si isi vor asuma riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forta majora.

Pretul poate fi actualizat in conditiile prevazute de art.164 din HG 395/2016.

In conformitate cu prevederile art.32 din HG nr.395/2016, cu modificarile si completarile ulterioare în cazul în care criteriul utilizat este criteriul "cel mai bun raport calitate-preț" sau "cel mai bun raport calitate-cost", astfel cum este prevăzut la art. 187 alin. (3) lit. c) și d) din Lege, stabilirea ofertei câștigătoare se realizează prin aplicarea unui sistem de factori de evaluare pentru care se stabilesc ponderi relative sau un algoritm specific de calcul.

Oferta care este declarata castigatoare in acest caz trebuie sa indeplineasca in totalitate cerintele din documentatia de atribuire.

Plata facturii se va realiza cu OP in perioada 24-30 ale lunii urmatoare prestării serviciilor, in contul firmei de catering deschis la Trezoreria Statului/institutii bancare/ in termen de cel mult 30 zile de la primirea facturii fiscale si a documentelor de receptie a serviciilor.

Intocmit
Prof. Ștef Cornelia

Resp. achiziții,
Popa Valeria