



Școala Gimnazială Brădeanu
Com. Brădeanu, jud. Buzău,
Telefon/fax 0238/796457
e-mail: scoalabradeanu@yahoo.com
CUI 29266028



Aprobat,
Manager proiect,

Director,
Prof. Folca Georgeta Ortensia



CAIET DE SARCINI PRIVIND ACHIZITIONAREA DE SERVICII DE CATERING

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de achiziție și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering: pregătirea, prepararea și livrarea hranei la sediul achizitorului.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune, de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, stipulat la art. 7 alin. (7) litera a) din Legea 98/2016, Achizitie directă.

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure pregătirea, prepararea și livrarea hranei conform normelor de hrană prevăzute de legislația în vigoare pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în cadrul proiectului **PNRAS – „ COMBATEREA ABANDONULUI ȘCOLAR ÎN ȘCOALA BRĂDEANU, JUDEȚUL BUZĂU- COD F-PNRAS-1-2022-2340**, finanțat conform SCHEMEI DE GRANTURI DIN CADRUL PROGRAMULUI NAȚIONAL PENTRU REDUCEREA ABANDONULUI ȘCOLAR al Școlii Gimnaziale Brădeanu

Maximul de meniuri alocate/perioada :

2024 – 50 zile X 26 elevi = 1300 porții

2025 – 35 zile X 26 elevi = 910 porții

1 elev = 1 porție

Total porții: 2210 porții

Specificații tehnice: Meniu compus din fel principal (felul 2).

Prestatorul trebuie să asigure numărul de meniuri pentru elevii implicați în programul PNRAS constând în meniu compus din fel principal (felul 2).

Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, Școala Gimnazială Brădeanu

Descrierea produsului pentru o porție/meniu:

Caracteristici:

Fel principal (felul 2) pe trei variante de meniu care va conține:

- Tocănițe, tochituri, gulașuri, sarmale, snițel, fripturi din carne de pasăre/porc pulpă/piept de pui, minim 200 grame;
- Garnitură (piure de cartofi/orez pilaf/cartofi la cuptor/ minim 170 grame
- Pâine/chiflă minim 50 grame
- Salată minim 50 grame;
- Apă plată 0,500 ml;
- Fruct de sezon;
- Prajitură;
- Caserolă etanșă, izolată termic;
- Tacâmuri de unică folosință;
- Șervețel.

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

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Se face precizarea că se solicită ca alimentele ce compun carnea să fie porționate la gramajul prevăzut în particularitățile prevăzute de legislația sanitară.

În funcție de modificările intervenite în frecvența elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator. Meniurile se pot modifica în funcție de reglementările legislative în vigoare, OMS 1563/ 2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc.

II. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ la semnarea contractului:

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.

La data semnării contractului, prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu certificatul de înregistrare, certificat constatator, documentul de înregistrare sanitar - veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru serviciile de catering, precum și dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei.

III. CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA dupa semnarea contractului :

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.

La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor legale.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

Mâncărurile nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare și pentru prepararea și transportul hranei.

Ofertantul devenit contractor va asigura: - vesela de unica folosință (farfurii, tacâmuri, șervetele) pentru toți elevii.

Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru participanți pe toata perioada solicitată de achizitor și pentru numărul de elevi solicitat.

Ofertantul devenit contractor își asumă integral responsabilitatea pentru transportul produselor de catering.

Ofertantul devenit contractor își asumă integral responsabilitatea pentru orice probleme de sănătate cauzate participanților de o calitate necorespunzătoare a serviciilor de catering.

IV. MODALITATE DE LUCRU

Achizitorul va transmite ofertantului devenit contractor o solicitare pentru asigurarea necesarului de servicii de catering pentru participanții la programul PNRAS, în dimineața zilei respective, până la ora 10,30 (numărul de porții pentru ziua respectivă).

Hrana (produsul de catering) va fi livrată la sediul școlii zilnic, la ora 13,45.

Ofertantul, devenit contractor, va transmite săptămânal meniul propus, conform solicitării achizitorului.

V. CERINTE PRIVIND RESURSELE UMANE

Ofertantul devenit contractor se obligă să aloce resursele necesare ducerii la îndeplinire în cele mai bune condiții a contractului.

Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru activitatea persoanelor desemnate responsabile și pentru obținerea rezultatelor solicitate.

Achizitorul va desemna o persoană corespondentă, care va lucra în strânsă colaborare cu persoana desemnată de ofertantul devenit contractor. Numele persoanei responsabile din partea Achizitorului va fi transmisă ofertantului devenit contractor după semnarea contractului.

Cerințe privind igiena personalului:

Angajații operatorului economic responsabil cu prepararea hranei trebuie să fie calificați. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbracaminte adecvată, curată. Oricărui lucrator care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă. (Declarație pe propria răspundere).

Personalul angajat în manipularea și prelucrarea alimentelor a urmat cursul de Noțiuni fundamentale de igienă.(Declarație pe propria răspundere)

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare (Declarație pe propria răspundere).

VI. LOGISTICA

Ofertantul devenit contractor trebuie să dețină toate autorizațiile și certificările prevăzute ca obligatorii de legislația în vigoare pentru prestarea serviciilor, aflate în perioada de valabilitate și să le prezinte oricând, la cererea Achizitorului.

Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei până la beneficiar.

Ofertantul devenit contractor trebuie să transporte și să distribuie hrana către destinațiile finale conform solicitărilor achizitorului cu mijloace de transport autorizate, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare .

Transportul și distribuția hranei preparate se va face în recipiente din materiale reciclabile adecvate care să păstreze temperatura alimentelor, separate pentru fiecare fel de mâncare.

Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.

Operatorul economic trebuie să prezinte în propunerea tehnică dotările ce urmează a fi folosite pentru îndeplinirea contractului din care să facă parte cel puțin următoarele:

- Vehicule de transport hrană autorizate - Ladă izotermă, funcție de răcire/încălzire, pentru – transportul alimentelor.
- Caserole individuale - Lăzi marcate “numai pentru alimente”.
- Alte dotări considerate a fi necesare în vederea livrării hranei în condiții corespunzătoare.

Recipientele în care se vor transporta alimentele vor fi igienizate înainte și după fiecare livrare. În cazul unor produse preambalate, acestea trebuie să fie ambalate individual (recipiente/pungi din materiale reciclabile sigilate și etichetate).

Toate costurile legate de implementarea contractului, cum ar fi: cheltuieli cu personalul, cheltuieli de transport, procurare, servire, cheltuieli de comunicații, cheltuieli administrative vor fi incluse de către ofertant în tarifele oferite.

Ofertantul trebuie să aibă locația în care prepară hrana pe o rază nu mai mare de 15 km de sediul achizitorului, având în vedere că e vorba de hrană caldă.

VII. CERINTE GENERALE CU PRIVIRE LA PRESTAREA SERVICIILOR

Ofertantul devenit contractor trebuie să execute serviciile de catering exclusiv cu personal calificat.

Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar - veterinar. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).

Ofertantul devenit contractor trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, achizitorul are dreptul să oprească distribuția hranei, iar ofertantul devenit contractor pentru serviciile de catering va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

În cazul în care se vor constata cantități lipsă în momentul recepționării serviciilor, cantitățile lipsă se vor consemna în Procesul - Verbal urmând ca Prestatorul să le livreze în maximum 1 oră de la momentul constatării lipsei. Dacă meniurile constatate lipsă la recepție nu vor fi

livrate în intervalul de timp menționat mai sus, achizitorul nu va plăti contravaloarea acestora.

Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru execuția la timp a obligațiilor contractuale și pentru calitatea serviciilor în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini.

Ofertantul devenit contractor se va conforma solicitărilor transmise de achizitor prin intermediul persoanei de contact desemnate. Achizitorul va furniza toate informațiile necesare solicitate de către ofertantul devenit contractor în scopul ducerii la îndeplinire a contractului de servicii.

Ofertantul devenit contractor va rămâne în legătură permanentă cu persoana de contact desemnată din cadrul autorității contractante. Comunicările între părți se vor focaliza pe îndeplinirea sarcinilor prezentate în prezentul caiet de sarcini, dar și pe problemele procedurale, financiare, contractuale și tehnice cu consecințe financiare.

Serviciile ce fac obiectul contractului vor fi prestate pe toată durata contractului, respectiv începând cu intrarea în efectivitate a contractului și până la finalizarea serviciilor, în măsura solicitării acestora de către achizitor.

Serviciile vor fi prestate în timp util, în vederea îndeplinirii cu succes a obiectului contractului.

Ofertantul devenit contractor va informa în cel mai scurt timp persoana de contact desemnată de către achizitor cu privire la orice eveniment sau circumstanțe ce împiedică execuția contractului la timp.

În cazul în care ofertantul devenit contractor nu poate onora solicitarea primită cu privire la prestarea serviciilor, acesta va notifica imediat achizitorul. În cazul în care prestatorul refuză să onoreze comenzile sau nu le onorează din alte motive decât forța majoră, achizitorul poate rezilia contractul și solicita despăgubiri.

Ofertantul devenit contractor va depune toate diligențele pentru asigurarea unui nivel calitativ ridicat al serviciilor prestate.

VIII. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic, meniul din ziua respectivă. De asemenea, prestatorul va prezenta declarația de conformitate și calculul kaloriilor și gramajul pe porție.

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

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

IX. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza proceselor verbale de recepție și anexele acestora.

Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă, confirmate prin procesele verbale de recepție.

Plata facturilor se va face în maxim 30 zile din momentul în care se va primi finanțarea cheltuielii conform Planului de achiziții, PNRAS.

În situația în care Achizitorul dovedește că nu a primit în bugetul propriu sumele necesare efectuării plăților aferente executării contractului, deși a promovat toate formalitățile și acțiunile prevăzute de legislația în vigoare și de instrucțiunile de implementare a proiectului, ori au intervenit împrejurări care determină întârzierea plăților și care nu se datorează Achizitorului, iar Achizitorul dovedește cu documente legale lipsa sa de culpă, acesta din urmă nu va fi obligat la plata de penalități pentru neachitarea la termenul stabilit în contract, a obligației de plată.

X. DOCUMENTE CARE VOR ÎNSOȚI OFERTA:

- Declarație pe propria răspundere de acceptare a condițiilor prezentului caiet de sarcini
- Declarație pe proprie răspundere că nu se încadrează în cond. art. 164, 165, 167 din Legea 98/2016.
- Declarație privind evitarea conflictului de interese, așa cum este prevăzut în Legea 98/2016.

Oferta va conține, obligatoriu, prețul în lei fără TVA, pentru 1 (una) porție.