Aprobat,
ORDONATOR PRINCIPAL DE CREDITE
OLOERIU Dan

ROMANIA * JUDEȚUL BOTOȘANI * PRIMĂRIA FLĂMÂNZI

Avizat
MANAGER PROIECT
MIULESCU Mariana

CAIET DE SARCINI
privind achiziția de Servicii de furnizare hrană pentru beneficiari
(SERVICII DE CATERING PENTRU ADULTII CARE PARTICIPA LA PROGRAME DE FORMARE PROFESIONALA, PENTRU COPIII/ELEVII CARE BENEFICIAZĂ DE PROGRAMUL SCOALĂ DUPA SCOALĂ, PENTRU COPIII/ELEVII CARE PARTICIPA LA TABERELE TEMATICE, in cadrul proiectului ,,Masuri integrate pentru reducerea saraciei si dezvoltarea comunitara a orasului Flamanzi")

Cod CPV: 5552000-1 Servicii de catering (Rev. 2)

1. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achizitie publica il constituie **prestarea serviciilor de catering** respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru participantii la activitatile de formare profesionala continua (FPC), scoala dupa scoala (SDS) si la taberele tematice, cu incepere de la data semnarii sale de catre parti pana la **14.03.2021**, sau orice altă data ulterioară stabilită de autoritatea contractantă cu finanțatorul în vederea implementării proiectului ,,**Masuri integrate pentru reducerea saraciei si dezvoltarea comunitara a**

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

orasului Flamanzi" - finantat in cadrul Programului Operational Capital Uman 2014 - 2020 (POCU) - Axa prioritara 4: Incluziunea sociala si combaterea saraciei, Obiectivul tematic 9: Promovarea incluziunii sociale, combaterea saraciei si a oricarei forme de discriminare: (Regulamentul UE) nr. 1304/2013, art.3, alin 1, a), Prioritatea de investitii 9.ii Integrarea socio-economica a comunitatilor marginalizate, OS. 4.2 „Reducerea numarului de persoane aflate in risc de saracie si excluziune sociala din comunitatile marginalizate, prin implementarea de masuri integrate", cod SMIS **102976**

Obiectivul general al proiectului:

Obiectivul general al proiectului este de reducere a riscului de saracie si excluziune sociala si de imbunatatire a calitatii vietii, prin imputernicirea comunitatii, promovarea unei societati incluzive si prin implementarea de masuri integrate in Orasul Flamanzi, Judetul Botosani.

Obiective specifice:

OS 1 - Cresterea nivelului de imputernicire a locuitorilor din comunitatile marginalizate si crearea unui climat social pozitiv care sa conduca la toleranta si reducerea discriminarii si segregarii prin crearea si functionarea unui grup de initiativa locala in Flamanzi si prin instruirea a 30 de persoane in vederea consolidarii spiritului civic. Cele 30 de persoane instruite vor face parte din 3 grupe de voluntari care vor actiona la nivelul comunitatii in functie de nevoile identificate de grupul de initiativa locala si in urma activitatilor desfasurate in cadrul Centrului Comunitar Integrat infiintat in cadrul proiectului.

OS 2 - Reducerea fenomenului de abandon scolar si cresterea ratei de participare la educatie, prin actiuni integrate si printr-un sistem de educatie de buna calitate, cu personal adecvat, actiuni care vizeaza atat elevii cat si cadrele didactice si care duc la la dezvoltarea pe termen lung a comunitatii. Rate mai mari de finalizare a studiilor si influentarea comportamentului tinerilor si a familiilor acestora prin organizarea de activitati de tip scoala dupa scoala, pentru 50 de participanti care frecventeaza Scoala Gimnaziala "Petru Zamfirescu".

OS 3 - Promovarea educatiei incluzive si reducerea cazurilor de discriminare si segregare scolara pe baze etnice, de statut social, dizabilitati sau alte criterii care afecteaza copiii si tinerii proveniti din grupuri dezavantajate, prin cresterea nivelului de incluziune educationala prin combaterea decalajelor sociale care cresc riscul de abandon scolar si analfabetism, prin masuri afirmative si asigurarea accesului egal, gratuit si universal al tuturor copiilor la o educatie de calitate.

OS 4 - Cresterea ratei de ocupare pe piata muncii, micsorarea decalajelor de participare pe piata muncii formala si reducerea obstacolelor din calea angajarii pentru 375 de persoane, care provin din comunitatile marginalizate prin:

- asistenta personalizata si indrumare pe intreg parcursul drumului profesional pana in momentul angajarii dar si post angajare;
- informare, consiliere profesionala si mentorat cu privire la piata muncii;
- programe de formare profesionala continua - stimularea, dezvoltarea si certificarea unei serii de competente profesionale prin organizarea a 13 grupe de curs pentru calificare, 2 grupe de curs pentru specializare pentru un minim de 375 de persoane;
- servicii de mediere si plasare pe piata muncii care asigura informarea privind piata muncii si oportunitatile oferite de aceasta si pun in contact persoanele in cautarea unui loc de munca cu angajatorii, mediere profesionala, cu o tinta minima de angajare de 113 persoane care provin din comunitatile marginalizate vizate, cu acordare de subventii la angajator;
- eliminarea practicilor discriminatorii pe criterii de gen si a inegalitatilor structurale dintre femei si barbati si sprijinirea femeilor pentru cresterea nivelului abilitatilor si calificarilor, acces egal la ocuparea si la construirea unei cariere profesionale.

OS 5 - Scaderea gradului de risc de saracie si excluziune sociala si cresterea calitatii vietii in comunitate prin sprijinirea, respectiv stimularea antreprenoriatului local prin masuri concrete de sustinere a potentialilor antreprenori (consiliere si mentorat pe parcursul elaborarii planurilor de afaceri; consiliere si mentorat in perioada post infiintare in domeniile juridic, financiar, resurse umane si relatii publice/marketing; dezvoltarea competentelor antreprenoriale printr-un sistem practic de transfer de know-how de la antreprenori experimentati la noii antreprenori prin organizarea unor sesiuni de schimb de experienta si bune practici) si prin subventionarea in cadrul unor scheme de minimis a celor mai competitive 30 planuri de afaceri, aspect care va duce la crearea a cel putin 60 de noi locuri de munca.

OS 6 - Cresterea nivelului de educatie pentru sanatate, a accesului la serviciile de sanatate si implicit a calitatii vietii pentru grupul tinta prin actiuni de constientizare a importantei stadiului de sanatate (inclusiv din punct de vedere socio medical), cu accent pe urmatoarele aspecte:

- asigurarea unui acces facil al membrilor grupului tinta la serviciile socio-medicale personalizate si la beneficiile aferente acestora;

- garantarea in proiect a 600 de seturi de investigatii medicale, in acord cu nevoile individuale si familiale ale acestora;
- responsabilizarea parintilor si dezvoltarea competentelor acestora in ceea ce priveste cresterea si educarea copiilor prin sesiuni de educatie parentala individuale sau de grup;
- cresterea gradului de incluziune sociala (participare la viata sociala) si a calitatii vietii pentru minim 50 de batrani prin amenajarea salii pentru socializare a batranilor si prin functionarea a 3 echipe de voluntari care sa monitorizeze stadiul socio-medical al batranilor din comunitate;
- dezvoltarea de cunostine si competente in randul grupului tinta pentru adoptarea unui mod de viata sanatos, indeosebi un comportament responsabil referitor la igiena orala si corporala.

OS 7 - Cresterea sigurantei locative si a gradului de incluziune sociala prin organizarea unei activitati de imbunatatire a conditiilor de locuit ale persoanelor din grupul tinta pentru un numar de 30 de persoane si prin interventii in domeniul acordarii de asistenta juridica pentru reglementarea actelor de proprietate pentru un numar de 30 de persoane.

2. CONSIDERATII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obliga la **„Prestarea serviciilor de catering"** prin furnizarea in locatiile stabilite in urma incheierii contractului a ***32.553 meniuri, respectiv:***

⇒ Servicii catering - 50 copii scolari care beneficiaza de program scoala dupa scoala (SDS) timp de 2 ani, 177 zile scolare/an (50 copii x 2 ani x 177 zile scolare/an = **17.700,00 buc.**);

⇒ Catering/masa - tabere tematice/- camping (16 pers - elevi cl. I-VIII x 3 tabere x 3 zile x 2 mese/zi = **288,00 buc.**);

⇒ Catering modul tehnici active pentru cautarea unui loc de munca (3 zile x 325 pers = **975,00 buc.**);

⇒ Catering cursuri calificare nivel 1 (30 zile/curs x 225 pers = **6.750,00 buc.**);

⇒ Catering cursuri specializare (15 zile/curs x 50 cursanti = **750,00 buc.**);

⇒ Catering cursuri calificare nivel 2 (60 zile/curs x 100 pers = **6.000,00 buc.**);

⇒ Catering 6 seminarii (6 evenimente x 15 persoane/eveniment = **90 buc.**).

Această prestare se va efectua zilnic, dupa incheierea contractului si transmiterea ordinului de incepere a serviciilor.

In cadrul acestui proiect hrana consta in **1 (una) masa calda pe zi** (masa de prânz), pentru fiecare copil din cei **50 copii școlari cu vârsta între 6-15 ani** si pentru fiecare adult participant la cursurile de calificare/specializare, seminarii etc., respectiv **2 mese/zi** - mic dejun si pranz (pentru cei 16 elevi participanti in taberele tematice/- camping).

Locul de servire al mesei va fi in urmatoarele locatii:

- Scoala gimnaziala ,,Petru Zamfirescu" din satul Prisacani, oras Flamanzi;
- Locatiile unde vor avea loc taberele tematice, cursurile de calificare/specializare, seminariile etc.

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, respectiv:

⇒ **LEGE nr. 123 din 27 mai 2008** pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;

⇒ **Ordinul ministrului sanatatii publice** nr. **1563/2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (ratia zilnica medie va fi de 1800 kcal/zi copii 3-6 ani, 2400 kcal/zi copii 7-10 ani, 3000 kcal/zi copii 11-15 ani).

NOTA:

Micul dejun și cina pentru cei 50 de copii participanti la programul scoala dupa scoala (SDS) si cina pentru cei 16 elevi participanti in taberele temetice vor fi asigurate de părinți la domiciliul copilului, respectiv in locatiile unde vor avea loc taberele tematice.

⇒ **H.G. nr. 903/2014** privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile și unitățile publice și private de asistență socială destinate persoanelor adulte, persoanelor adulte cu dizabilități și persoanelor vârstnice (Nivelul alocației zilnice de hrană - lei/zi și persoană: **16,6 lei**);

⇒ **H.G. nr. 904/2014** pentru stabilirea limitelor minime de cheltuieli aferente drepturilor prevăzute de art. 129 alin. (1) din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului (Valoarea alocației de hrană **16,6 lei/zi/copil/tânăr**).

Ofertele care se vor situa sub prețul stabilit in **H.G. nr. 903/2014 si H.G. 904/2014**, vor fi declarate **neconforme**.

Micul dejun pentru cei 16 elevi participanti in taberele tematice/- camping va fi compus din:

- Paine = min. 110g;
- Ceai de fructe indulcit 10% zahar sau lapte pasteurizat = min. 250 ml;
- alte doua produse, cum ar fi: Salam, sunca presata, crenvursti, gem, branza telemea, pateu, caşcaval = min. 50g
- Unt = min. 25 g;
- Branza topita, ou = 1buc/pers;
- Iaurt simplu sau cu fructe = min. 140 ml şi cereale = min. 30 g.

Pranzul va fi compus din 2 (doua) feluri de mancare, desert, paine si apa, astfel:

Copii scolari 6-15 ani

Felul I

-ciorba de legume dreasă cu ou **sau** supa de pui cu tăiţei sau găluşte = min. 300 ml **sau** ciorba cu carne de pui sau vita = min. 300 ml/60g

Felul II

- mancare scazuta (min. 300 g) **sau** garnitura/salate (min. 300 g) **si**
- gratar **sau** friptura carne pui, vită sau porc **sau** gulasuri, etc. (min. 100 g);

DESERTURI: prajituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri, etc. (minim 150 grame) - 3 zile/saptamana fructe proaspete, 2 zile/saptamana produse patiserie, compoturi, iaurturi.

PÂINE - alba feliata (minim 220 grame)

APĂ POTABILĂ - imbuteliata, indiferent de volumul recipientului (minim 500 ml/meniu)

Adulti:

Felul I

-ciorba de legume dreasă cu ou **sau** supa de pui cu tăiţei sau găluşte = min. 350 ml **sau** ciorba cu carne de pui sau vita = min. 350 ml/80g

Felul II

- mancare scazuta (min. 350 g) **sau** garnitura/salate (min. 300 g) **si**
- gratar **sau** friptura carne pui, vită sau porc **sau** gulasuri, etc. (minim 150 grame).

DESERTURI: prajituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri, etc. (minim 150 grame) - 3 zile/saptamana fructe proaspete, 2 zile/saptamana produse patiserie, compoturi, iaurturi.

PÂINE - alba feliata (minim 220 grame).

APĂ POTABILĂ - imbuteliata, indiferent de volumul recipientului (minim 500 ml/meniu).

Gramajele se vor raporta la produsul finit.

Ofertantul se va asigura ca are capacitatea de a servi si meniuri vegetariene sau de post la cererea autoritatii contractante.

Nu se accepta acelasi meniu doua zile consecutive. Ofertantii vor dovedi in propunerea tehnica ca respecta aceasta solicitare (document ,,meniu" si ,,retetar"). Ofertele care nu respecta aceasta solicitare vor fi descalificate.

In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti. Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Intr-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15% - ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitatea I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 1/4 sa aiba origine vegetala.

Glucidele sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cat si de cca. 2500 ml apa/zi, majoritatea venind o data cu alimentele.

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adaosuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atentie ! : nu se vor folosi crème cu oua, frisca sau maioneza.

La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor.

Variantele de meniu trebuie sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata.

Coordonatorul proiectului impreuna cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul saptamanal, tinand cont de factorii enumerati mai sus. Firma de catering nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul autorității contractante.
Prestatorul serviciului de catering are obligatia afisarii in sala de mese meniul la inceputul fiecarei saptamani.

Comanda pentru numarul de portii pentru fiecare locatie se va face zilnic pana la ora 16:00 si va fi valabila pentru masa de pranz/mic dejun din ziua urmatoare. Comanda se va face de catre persoana desemnata de autoritatea contractantă prin notă telefonică sau e-mail.

Predarea - preluarea hranei se va face la locatiile stabilite sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ si calitativ al alimentelor intr-un proces verbal.

Personalul are obligatia si dreptul de a urmari si a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati. In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea copiilor/adultilor, personalul administrativ va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuieasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, in decurs de o ora, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Hrana calda este pentru scolari cu varste intre 6-15 ani, si pentru adulti, cu un meniu prestabilit saptamanal, la ore exacte (micul dejun intre orele 08:30-09:30, pranzul intre orele 12:30-13:30 de luni pana vineri) respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare, pentru fiecare categorie de consumatori.

3. GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR

Prestarea serviciilor se va efectua zilnic, intre orele 08:30-09:30 si 12:30 - 13:30.

4. TRANSPORTUL HRANEI:

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical. Hrana calda trebuie ambalata etans - vase de inox, caserole etc. - care au capacitatea de a mentine mancarea calda.

Hrana calda se va distribui in recipiente din plastic alimentar, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe si pahare. In toate

situatiile recipientele folosite la livrarea hranei vor trebui sa mentina atat temperatura cat si proprietatile organoleptice ale acesteia.

Prestatorul va asigura servirea cu transport prin mijloace proprii inclusiv vesela (farfurii, tacâmuri și pahare de unică folosință) astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinare, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea pretului final.

5. CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA:

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

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana calda si hrana rece la sediul beneficiarului/sediile stabilite, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va distribui felurile de mancare, individual fiecarui copil/adult.

6. CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

• Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, ***vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile*** ce 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. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.

• Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie ***mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate***. 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, transport, depozitare, prezentare si servire.

• Se recomanda ca hrana beneficiarilor 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 masa la alta.

7. CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE:

• Deseurile alimentare trebuie colectate in recipiente inchise si etichetate; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si usor de curatat si dezinfectat.

• Transportul deseurilor alimentare se va face de catre ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.

• Ofertantul are obligatia ***evacuarii zilnice a deseurilor alimentare***.

8. CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

Activitatea de hranire va fi realizata pe baza **"Planului meniului saptamanal"**, intocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana aprobate de autoritatea contractantă/coordonatorul proiectului.

La intocmirea **"Planului meniului saptamanal"** trebuie sa se tina seama de urmatorii factori:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
- anotimpul in care se aplica meniurile;
- preferintele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
- realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreate de catre cei care le consuma;
- sa fie consistent si sa dea senzatie de satietate;
- sa fie variata atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara. In acest scop vor fi elaborate cel putin 1 varianta de **"Plan meniu saptamanal"** în cadrul ofertei, atat pentru micul dejun (scolari cu varste intre 6-15 ani) cat si pentru pranz (scolari cu varste intre 6-15 ani si adulti);
- asigurarea meniurilor traditionale cu ocazia sarbatorilor legale si religioase.

În alcătuirea meniului unui copil de peste 2 ani se va utiliza piramida alimentară, cuprinsă în anexa nr. 5 din ORDINUL ministrului sanatatii publice nr. 1.563/ 12 septembrie 2008, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi.

a) Piramida alimentară este alcătuită din grupe de alimente cu o repartiţie a cantităţii recomandate a fi consumate sub denumirea de porţie nutritivă.

b) O porţie nutritivă este recomandarea cantitativă a unui aliment exprimată în grame sau folosind ca unitate de măsură ceaşca.

c) În cadrul piramidei alimentare, numărul de porţii nutritive dintr-o anumită grupă se stabileşte în funcţie de necesarul de calorii al copilului, care la rândul său depinde de vârstă, sex, dezvoltarea corporală şi gradul de activitate.

Se va evita asocierea alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb, se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiţi; la masa de prânz nu se vor servi felurile 1 şi 2 preponderent cu glucide din cereale, de exemplu, supă cu găluşte şi friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume).

Mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor şi nu ca ochiuri româneşti sau prăjite.

Meniul va fi îmbogăţit cu vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume-frunze în supe şi ciorbe.

Se interzice folosirea cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp.

Alimentaţia copilului şcolar trebuie să respecte cu precădere următoarele reguli:

a) să asigure un necesar de calorii şi micronutrienţi conform vârstei şi ritmului de creştere;

b) să asigure un aport corespunzător de proteine/zi, prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar şi din surse vegetale incluzând fasolea, lintea, produse din soia,

c) să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vacă, pasăre şi porc, legumele - inclusiv fasole şi alune, cerealele integrale sau fortifiate, vegetale cu frunze verzi;

d) gustarea să fie formată din fructe, lapte şi produse lactate cu un conţinut scăzut de grăsime;

e) să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

Ofertantul are obligatia prelevarii de probe, la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevarii 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.

Recoltarea probelor se face de personalul destinat de acesta. Recoltarea probelor se face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetate pe recipient sau pe capac. Eticheta va avea mentionata urmatoarele date: data recoltarii, ora recoltarii, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba. Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltarii probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestiva la copiii care au servit masa, vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita „contraproba".

In situatia nerespectarii de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar - veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

Ofertantul are obligatia sa permita persoanelor desemnate avand ca atributiuni respectarea prevederilor contractuale de catre parti le contractante, cat si a prevedeilor legale, normele sanitar veterinare si de igiena legate de obiectul contractului, a carui identitate va fi adusa la cunostinta prestatorului, sa efectueze periodic si inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana.

9. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

• **Facturarea serviciilor prestate se va face lunar** in baza: documentelor de predare primire intocmite la livrarea zilnica care conțin și certificarea calității și conformității produselor si a comenzii transmise zilnic de catre beneficiar;

• La solicitarea expresa a autoritatii contractante, ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.);

• Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția proiectului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 20 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei si a locului de desfășurarea a activitatilor.

10. CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

- Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala va fi exprimat in lei, fara TVA, numai cu doua zecimale, TVA va fi evidențiată separat.

- Oferta financiară se va depune pentru **32.553** meniuri, in lei/portie, in conformitate cu formularul de oferta financiara pus la dispozitie de autoritatea contractanta.

Ofertele cu pretul unitar mai mare de **28,00 lei fara TVA/portie**, fara TVA, vor fi descalificate.

La stabilirea pretului ofertantul va avea in vedere toate costurile privind aprovizionarea, producerea, ambalarea, transportul si distribuirea hranei. Aceste costuri vor fi suportate de prestator.

Valabilitatea ofertei: **minim 60 de zile** de la data limita de depunere a ofertelor prevazuta in documentatia de atribuire.

11. CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

Ofertantii vor depune un set de documente intitulat propunere tehnica, care sa demonstreze capacitatea operationala a ofertantului si care sa cuprinda cel putin urmatoarele:

- Document intitulat **"Planul meniului saptamanal"** pentru cel putin o saptamana (5 zile lucratoare). Tipurile de hrana din cadrul meniurilor nu se vor repeta doua zile consecutive, atat pentru micul dejun cat si pentru pranz;
- **Retetar** privind tipurile de hrana enumerate in cadrul meniului;
- **Declaratie pe propria raspundere** semnata de reprezentantul legal sau de un imputernicit al acestuia privind utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice direct implicate in activitatea de producere a hranei, precum si o lista cu acestea - **formular 5 si anexa;**
- **Declaratie pe propria raspundere** privind conditiile de munca si protectia muncii - **formular 6;**
- **Dovada detinerii** (proprietate, chirie, comodat, etc.) a cel putin un mijloc de transport al produselor de origine animala, autorizat de catre Directia Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor.

La intocmirea propunerii tehnice se va tine cont de cerintele din prezentul caiet de sarcini.

12. DURATA CONTRACTULUI:

- de la data semnării contractului și emiterii primei comenzi pana la **21.03.2021**, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act aditional.

13. PRETUL CONTRACTULUI:

Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.

Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala ramane ferm pe toata perioada derularii contractului de servicii.

Autoritatea contractanta are dreptul de a **suplimenta sau diminua cantitatile de servicii** (prestatiile), respectiv portiile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul autoritatii contractante, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

Autoritatea contractanta isi **rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii** (prestatii) contractata in urmatoarele situatii:

- Reducerea numarului de beneficiari din cadrul proiectului;
- Incetarea activitatii autoritatii contractante.

14. MODALITATI DE PLATA

Plata se va efectua prin ,,mecanismul decontarii cererilor de plata" in termen de 40 de zile lucratoare de la data primirii facturii la sediul Achizitorului, pe baza facturii fiscale si a Procesului verbal de Receptie Cantitativa si Calitativa incheiat fara obiectiuni, semnat de reprezentantul Prestatorului si de reprezentantul Autoritatii Contractante. Plata se va efectua exclusiv prin transfer bancar.

In cazul in care achizitorul nu primeste sumele solicitate pentru executarea serviciilor de catering prin cereri de rambursare, plata sau prefinantare din motive neimputabile achizitorului, atunci achizitorul nu datoreaza penalitati de intarziere prestatorului iar sumele datorate nu se considera scadente, pana la remedierea situatiei apartute. In acest sens, achizitorul va depune toate diligentele pentru rezolvarea oricaror deficient aparute in relatia cu ordonatorul de credite (AM POCU/ OI POCU).

15. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire va fi **,,pretul cel mai scazut".**

In situatia in care pretul, fara TVA, inclus in propunerea financiara depaseste valoarea fondurilor care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica care face obiectul prezentei procedure si nu exista posibilitatea disponibilizarii de fonduri suplimentare pentru indeplinirea acestui contract, oferta admisibila cu pretul cel mai scazut va fi declarata inacceptabila si autoritatea contractanta este in drept sa anuleze procedura de achizitie.

Propunerea financiara (oferta) va fi elaborata, in mod obligatoriu, cu respectarea datelor si conditiilor din prezentul Caiet de sarcini.

Oferta castigatoare se stabileste numai dintre ofertele admisibile.

Stabilirea ofertei castigatoare se realizeaza numai prin compararea preturilor prezentate in cadrul ofertelor admisibile.

Oferta admisibila cu pretul cel mai scazut ofertat va fi declarata castigatoare.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punct de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate.

Nota:

În cazul în care exista 2 sau mai multi ofertanti care au ofertat preturi identice si care ar ocupa locul 1 într-un clasament al ofertelor admisibile, clasamentul final se va face prin reofertare, autoritatea contractanta solicitând ofertantilor în cauza reofertarea propunerii

financiare, urmând a se încheia contractul cu ofertantul a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut.

16. DOCUMENTE DE CALIFICARE SOLICITATE

Documentele de calificare care trebuie prezentate de participant sunt cele prevazute in Fisa de date a achizitiei care face parte integranta din documentatia de atribuire aferenta procedurii in cauza.

17. CONSIDERATII FINALE

Prezentul caiet de sarcini se completeaza cu prevederile obligatorii prevazute in contractul atasat.

Întocmit,

Expert achiziţii publice

Rebenciuc Dan