

Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Liceul Tehnologic „Tomșa Vodă” Solca

Titlul proiectului: „Nu abandona școala, Tomșa te sprijină!”

Cod proiect: F-PNRAS-1-2022-1327

Nr.3584 din 11.11/2022

Aprobat,
Director,
Prof. Gorcea Ilie Cristian



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de Servicii catering - hrana participanților la activitățile pedagogice și de sprijin tip „Școala după școală” în cadrul proiectului „Nu abandona școala, Tomșa te sprijină!”
Cod proiect: F-PNRAS-1-2022-1327 , Contract de finanțare: Nr. 2379 din 23.09.2022 / înreg. la Liceul Tehnologic „Tomșa Vodă” Solca

Caietul de sarcini cuprinde indicații pentru încheierea contractului de achiziție publică și constituie ansamblul cerințelor minime și obligatorii pe baza cărora operatorii economici își vor elabora oferta

Achizitor: Autoritatea contractanta: Liceul Tehnologic „Tomșa Vodă” Solca, Cod fiscal 6728985, cu sediul în localitatea Solca, str. Tomșa Vodă, nr. 39, Județul Suceava, România, tel: 0230 477320, fax: 0230 477320, e-mail edu@liceulsolca.ro

Titlu proiect: PNRAS – „NU ABANDONA ȘCOALA, TOMȘA TE SPRIJINĂ!”

Cod proiect : F-PNRAS-1-2022-1327

Sursa de finanțare: Finanțare nerambursabilă.

Tipul autorității contractante: Instituție de învățământ - activitatea principală educație

OBIECTUL ACHIZIȚIEI: Acordarea de hrană participanților la activități pedagogice și de sprijin organizate în regim de tip „Școala după școală”, pentru activități extra-curriculare privind orele de instruire alocate suplimentar elevilor în risc de abandon în anul școlar 2022-2023, masa de prânz (fel principal).-servicii de catering, cod CPV 55524000-9, respectiv masa de prânz pentru școli îl reprezintă achiziția de servicii catering - acordarea de hrană participanților la activitățile pedagogice și de sprijin în regim de tip „Școala după școală” și la activități extra-curriculare pentru elevii din cadrul proiectului;

COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli;

TIPUL DE CONTRACT: Contract de prestări servicii de catering;

TIPUL PROCEDURII: Achiziție directă;

CRITERIUL APLICAT: Criteriul aplicat pentru stabilirea ofertei câștigătoare este prețul cel mai scăzut pe total ofertă;

Contextul realizării acestei achiziții de produse;

Prezenta procedura de achiziție publică se realizează cu scopul asigurării de servicii de catering prin care se acordă o masă caldă participanților la activități pedagogice înscrise în proiectului PNRAS – „NU ABANDONA ȘCOALA, TOMȘA TE SPRIJINĂ!”

Prin dezvoltarea proiectului „NU ABANDONA ȘCOALA, TOMȘA TE SPRIJINĂ!” se dorește reducerea abandonului școlar și sporirea gradului de motivare al elevilor pentru participarea activă la procesul educațional, reducerea părăsirii timpurii a școlii, creșterea accesului elevilor



aparținând unor categorii vulnerabile la o educație de calitate și implicit creșterea ratei de tranziție de la învățământul secundar inferior-gimnazial la învățământul secundar superior –liceu sau învățământ profesional și tehnic. Implementarea proiectului „NU ABANDONA ȘCOALA, TOMȘA TE SPRIJINĂ!” v-a contribui la îmbunătățirea metodelor și modelelor de lucru, la ajustarea responsabilităților și abordării muncii privind educația copilului.

Proiectul va dezvolta și implementa programul „NU ABANDONA ȘCOALA, TOMȘA TE SPRIJINĂ!” pentru un număr de 25 de săptămâni, asigurându-se astfel și participarea școlară a copiilor ce aparțin grupurilor vulnerabile în anul întâi de proiect. În cadrul acestei activități se vor realiza activități remediale pentru efectuarea temelor și activități extracurriculare inovative, dinamice și extrem de atractive. Educația pentru toți a fost definită ca acces la educație și la calitatea acesteia pentru toți copiii, fiind identificate două obiective generale:

- asigurarea posibilităților participării la educație a tuturor copiilor, indiferent de cât de diferiți sunt ei și cât se abat, prin modelul personal de dezvoltare, de la ceea ce societatea a denumit normal. Participarea presupune în primul rând accesul și apoi identificarea modalităților prin care fiecare să fie integrat. Accesul are în vedere posibilitatea copiilor de a ajunge fizic la influențele educative ale unei societăți (familie, școală, comunitate), de a se integra în școală și de a răspunde favorabil solicitărilor acesteia;
- calitatea educației se referă atât la identificarea acelor dimensiuni ale procesului didactic, ale conținuturilor învățării, cât și la calități ale agenților educaționali, care să sprijine învățarea tuturor categoriilor de elevi, să asigure succesul, să facă sistemul deschis, flexibil, eficient și efectiv.

Programul contribuie la scăderea ratei de abandon școlar, oferind oportunități de învățare formală și non-formală, prin participarea la activități artistice și recreative cu caracter educativ. De asemenea, în cadrul programului „NU ABANDONA ȘCOALA, TOMȘA TE SPRIJINĂ!” elevii vor beneficia zilnic de o masă caldă, vor participa la activități recreative și educaționale în funcție de abilitățile lor, în spații adecvate oferite de solicitant. Programul „NU ABANDONA ȘCOALA, TOMȘA TE SPRIJINĂ!” se va desfășura pe parcursul a 4 zile din săptămână, în perioada decembrie 2022-iunie 2023 (fără vacanțele școlare). Programul va oferi o serie de activități extracurriculare inovative care vor viza formarea și dezvoltarea competențelor specifice învățământului gimnazial/învățământului secundar, dezvoltarea personală și interpersonală/ pregătirea pentru viață etc.

Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă

Implementarea acestui program va ajuta la reducerea abandonului școlar, reducerea absenteismului și acordarea unei mese calde pentru elevii care fac parte din acest proiect și mai ales pentru cei care se află în situații de risc sau care locuiesc la distanță mare de școală.

Factori interesați și rolul acestora

Beneficiarii finali ai acestor servicii sunt elevii care frecventează cursurile.

Liceul Tehnologic „Tomșa Vodă” Solca, în calitate de autoritate contractantă, își rezervă dreptul denunțării unilaterale a contractului de către autoritatea contractantă în cazul unor decizii ale Curții Europene de Justiție, sau în cazul în care prestatorul se află în una din situațiile de excludere, prevăzute de Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

În modelul de contract de prestări servicii anexat la prezenta documentație de atribuire se regăsesc prevederi referitoare la: modificări contractuale, aplicarea penalităților, drepturile și obligațiile prestatorului și ale autorității contractante, prevederi privind suspendarea contractului precum și

consecințele și obligațiile părților, prevederi obligatorii și neobligatorii, prevederi referitoare la forță majoră și cazul falimentului/insolvenței unei dintre părți, modificări legislative.

Contextul realizării acestei achiziții de produse

Prezenta procedura de achiziție publică se realizează cu scopul de a asigura servicii de catering prin care se acordă o masă caldă elevilor din cadrul proiectului: PNRAS „NU ABANDONA ȘCOALA, TOMȘA TE SPRIJINĂ!” - ID F-PNRAS-1-2022-1327, prevăzut în cadrul proiectului.

Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă

Implementarea acestui program va ajuta la reducerea abandonului școlar, reducerea absenteismului și acordarea unei mese calde pentru toți copiii din cadrul proiectului și mai ales pentru cei care se afla în situații de risc sau care locuiesc la distanță mare de școală.

Descrierea serviciilor solicitate

Liceul Tehnologic „Tomșa Vodă” Solca, intenționează să încheie un contract de prestări servicii de catering, de acordare a unei mese calde, în fiecare zi pentru elevii din cadrul proiectului PNRAS – „NU ABANDONA ȘCOALA, TOMȘA TE SPRIJINĂ!” - ID F-PNRAS-1-2022-1327 pentru anul întâi de proiect /25 de săptămâni.

Date privind procedura aplicată

Ținând seama de prevederile cuprinse în Contractul de Finanțare și dispozițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice, precum și de valoarea estimată a contractului de furnizare, procedura de atribuire a acestui contract este achiziție directă prin cerere de ofertă.

Legislația aplicată:

Legea Nr. 98/2016 privind achizițiile publice; Hotărârea Guvernului Nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor Metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică.

Detalii procedura, valori maxime/minime, criterii de calificare

Se va încheia un contract de prestări servicii de catering-furnizarea unei mese calde, pe o perioadă de 25 săptămâni /anul întâi de proiect cu un singur operator economic.

Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna din situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului de achiziție.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se vor completa anexele prezentului caiet de sarcini conform prevederilor art. 163 din Legea nr. 98/2016.

Documentul justificativ care probează îndeplinirea celor asumate prin completare anexelor, se va prezenta la solicitarea autorității contractante, în baza prevederilor art. 196 alin.2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice,.

Acest document este Certificat constatator emis de ONRC din care să rezulte informații cu privire la domeniul de activitate al ofertantului. Din conținutul certificatului, trebuie să rezulte faptul că domeniul de activitate al ofertantului este autorizat și corespunde cu obiectul contractului.



Ofertanții vor prezenta lista principalelor servicii prestate în cursul unei perioade care acoperă cel mult ultimii 3 ani, conținând valori, perioade de prestare, beneficiari, indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați, din care să rezulte că au prestat servicii similare.

Prin servicii similare se înțeleg Servicii de catering - furnizare hrana caldă la sediul beneficiarilor.

Ultimii 3 ani se raportează la termenul limita de primire a ofertelor. Se vor lua în considerare numai serviciile realizate în această perioadă și pentru care se poate prezenta dovada acceptării/ aprobării de către Beneficiar. Se considera îndeplinită cerința "în ultimii 3 ani servicii de catering" cu condiția ca acesta să facă dovada prestării serviciilor respective prin prezentarea de certificate/ documente emise sau contrasemnate de o autoritate ori de către clientul beneficiar/procese verbale de recepție / alte documente relevante.

Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate prin completarea anexelor, se vor prezenta la solicitarea autorității contractante, în baza prevederilor art. 196 alin.2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Valoarea maximă estimată a contractului de prestări servicii este de 4 43440 lei fără TVA sau 47349,60 valoarea cu TVA;

Dreptul de a primi o masă caldă îl au elevii prezenți la activitățile din cadrul proiectului PNRAS – NU ABANDONA ȘCOALA „TOMȘA TE SPRIJINĂ!” - ID F-PNRAS-1-2022-1327 În acest context autoritatea contractantă va deconta numai numărul de porții efectiv servite în fiecare zi de cursuri, în baza comenzii date de către unitatea școlară din cadrul proiectului și a procesului verbal de recepție a produselor-masă caldă: fel de bază, semnat de reprezentantul școlii și al prestatorului de servicii.

Nota 1: Autoritatea contractantă își asumă responsabilitatea plăților strict pentru numărul de meniuri comandate și recepționate pe perioada derulării contractului de prestări servicii de catering.

Descrierea situației actuale la nivelul Autorității Contractante

În prezent elevii înscriși în cadrul proiectului nu beneficiază de nici un supliment alimentar, drept pentru care s-a luat prezenta decizie de acordare a unei mese calde pentru elevii care sunt prezenți la cursurile școlare.

Obiectivul general la care contribuie prestarea serviciilor

Obiectivul general al prezentei proceduri îl constituie asigurarea serviciilor de catering pentru furnizarea unei mese calde: fel de bază și desert pentru elevii care frecventează proiectul PNRAS – NU ABANDONA ȘCOALA „TOMȘA TE SPRIJINĂ!” - ID F-PNRAS-1-2022-1327.

Serviciile solicitate și operațiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate

In conformitate cu OUG 97/2018, produsele care vor constitui suplimentul alimentar provin din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar, aflate pe teritoriul României, și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare. Transportul produselor menționate se realizează cu vehicule autorizate/înregistrate sanitar-veterinar.

Se vor asigura transportul și distribuția zilnic la destinatar - unitatea de învățământ, potrivit prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 97/2018 privind aprobarea **Vesela și tacâmurile utilizate puse la dispoziție de către prestator vor fi incluse în prețul ofertei conform reglementărilor în vigoare.**

Pentru distribuția hranei prestatorul va utiliza recipiente (ambalaje de unica folosință pentru fiecare porție, închise ermetic) specifice pentru lichide, solide și tacâmuri plastic de unica utilizare (respectând legislația în vigoare) și șervetele. Cantitatea de hrană va fi livrată de către prestator în ambalajele menționate mai sus și în cantitățile comandate de către beneficiar.

Serviciile de catering de furnizare a unei mese calde: fel de baza și desert vor fi preparate în blocul alimentar al operatorului economic, care va fi autorizat sanitar și sanitar veterinar, în condiții de igienă prevăzute de legislație;

Transportul alimentelor și produselor alimentare de la sediul prestatorului și până la sediul beneficiarului se va face cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar;

Serviciile solicitate

Masa de prânz va cuprinde fel de baza, o salată de sezon, astfel:

- -mâncare scăzută, garnitură=minimum 150 g
- -friptură de carne de pui, vită sau porc= minimum 150 g procesată și fără os
- -salata de sezon=minimum 50 g
- -pâine= minimum 50 g

Serviciile de catering solicitate sunt furnizarea unei mese calde, formată din fel de baza și desert pentru fiecare elev prezent la cursuri.

1. Cantități estimate:

Nr.	Denumirea unitatii	Numar de portii	Perioada	Denumirea serviciului	Cantitate/portii	Pret estimat LEI fara TVA	Valoare estimata LEI fara TVA
I.	LICEUL TEHNOLOGIC „TOMȘA VODĂ” SOLCA	2172	25 săptămâni	Masa de prânz (fel principal)	2172	20	43400
Total					2172	20	43440

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE)

nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare

Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile naționale Hotărârea Guvernului României nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor și Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;

f) data - limită de consum, sub forma: "Expiră la data de . . .", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;

g) condiții de depozitare;

h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională 100 g

Valoare energetică Kj/kcal

Grăsimi g, din care

Acizi grași saturați g

Glucide g, din care

Zaharuri g

Proteine g

Sare g

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data - limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat", se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii

k) pentru masa caldă, preparată în regim propriu, lista - meniu va fi transmisă la beneficiar spre aprobare cu 15 zile înainte și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe;

l) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).

7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

Ofertantul va propune în oferta tehnică cel puțin 10 variante diferite de meniu, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată pe care le va repeta în livrare către școli de maximum de două ori într-o lună.

Receptia hranei-fel de baza se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de autoritatea contractantă. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului. La livrare, prestatorul are obligația de a transmite declarația de conformitate care va atesta că masa caldă distribuită: fel de baza și respectă cerințele de calitate pentru a fi servită copiilor.

Receptia hranei din punct de vedere calitativ și cantitativ se va face pe baza procesului verbal de recepție, și va fi semnat de către reprezentantul unității școlare și al prestatorului.

Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă sau de către un reprezentant al esalonului superior al acesteia **în termen de 2 zile**, iar **înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 2 ore**. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

Prestatorul va trimite câte o porție din fiecare meniu, neinclusă în preț, în aceleași cantități și ambalaj cum au fost servite copiilor, porție de hrană pe care beneficiarul o păstră 48 de ore, etichetată, pentru probe alimentare, conform legislației în vigoare.

CONDIȚII OBLIGATORII ȘI ELIMINATORII

Ofertantul participant la procedura trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate autorizat, servicii de catering dovedit prin ONRC.

Prestatorul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare și servire a hranei în deplină concordanță cu legislația în vigoare. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a persoanelor ce beneficiază de hrană, autoritatea contractantă va avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele cu altele corespunzătoare, în cel mai scurt timp posibil.

Locația pentru prepararea hranei va trebui să aibă Autorizație Sanitară Veterinară pentru linia de pregătire a hranei și Autorizație Sanitară de funcționare emisă de Direcția de Sănătate Publică. **Se va prezenta Autorizația Sanitară Veterinară și Autorizația Sanitară de Funcționare, în copie cu mențiunea "conform cu originalul" împreună cu celelalte documente ce însoțesc oferta.**

Transportul alimentelor va fi asigurat de către prestator, cu mijloace de transport autorizate, până la locul de servire a mesei, sediul unității școlare.

Mijloacele de transport și containerele de transport (dulapuri calde), ambalaje, trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul alimentelor trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât în momentul în care aceasta ajunge la beneficiar să aibă temperatura optimă.

Autovehiculele utilizate la transportul alimentelor trebuie să fie autorizate sanitar-veterinar pentru transport produselor comestibile de origine animală și nonanimală. Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice Autorizația sanitar-veterinară pentru mijlocul de transport, eliberată de Autoritatea Sanitar-Veterinară, în copie cu mențiunea "conform cu originalul".

Cerințe privind igiena personalului

Angajații prestatorului care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Angajaților prestatorului care suferă de boli (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree) sau sunt purtători ai unei boli ce poate fi transmisă prin alimente nu li 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.

Personalul angajat în manipularea și prelucrarea alimentelor trebuie să aibă absolvit cursul de Noțiuni fundamentale de igienă. Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o Declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că personalul implicat în derularea prezentului contract de achiziție a urmat cursul Noțiuni fundamentale igienă.

Prestatorul are obligația de a efectua controalele medicale periodice ale angajaților conform legislației în vigoare. Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o Declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că personalul implicat în derularea prezentului contract de achiziție are efectuate analizele medicale la zi.

Prevederi privind produsele alimentare

Materiile prime și toate ingredientele sunt depozitate în condiții corespunzătoare, concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării. Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că toate ingredientele și produsele alimentare sunt depozitate conform prevederilor legale.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu, de **certIFICATE DE CALITATE ȘI SANITAR VETERINARE**. Pentru produsele alimentare bio pe care le va propune în cadrul meniului operatorul economic va prezenta certificate/declarații de conformitate etc, care să ateste că produsele sunt declarate **BIO DE CĂTRE AUTORITĂȚILE COMPETENTE**. **Operatorii economici au obligația de a menționa în oferta tehnică procentul de produse bio din totalul materiilor prime folosite pentru prepararea hranei.**

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc) care vor fi prezentate autorității contractante anexate în copie la factura emisă pentru serviciile prestate.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și stampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare. Materiile prime folosite la prepararea hranei vor fi în prima parte a termenului de valabilitate.

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

CONDIȚII GENERALE SI SPECIFICE DE NATURĂ TEHNICĂ

Condițiile generale și specifice de natură tehnică sunt cele menționate în prezentul caiet de sarcini și în Cerințele tehnice.

Propunerea tehnică va cuprinde, detaliat și în volum complet, date referitoare la aceste condiții, redactate concis și la obiect, astfel încât să reiasă, cu claritate și fără echivoc, că prestatorul își asumă îndeplinirea tuturor cerințelor autorității contractante.

Cerințele impuse în prezentul caiet de sarcini sunt minimale. Oferta trebuie să asigure posibilitatea verificării corespondenței caracteristicilor tehnice ale serviciilor oferite cu cele din specificația tehnică, respectând strict toate solicitările autorității contractante.

Ofertele vor fi luate în considerare numai dacă respectă cel puțin condițiile obligatorii și eliminatorii minimale prevăzute de caietul de sarcini cât și Cerințele tehnice.

Prestatorul va suporta toate cheltuielile pentru transportul, ambalarea felului de baza și a desertului în ambalaje de unică folosință precum și a tacamurilor de unică folosință, servetele etc, care sunt necesare pentru prestarea serviciilor de catering în bune condiții, conform legislației în vigoare. Fiecare meniu compus din fel de baza și desert, va fi ambalat individual/portie pentru a facilita verificarea și numărarea porțiilor în cadrul probei de receptie a produselor.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE- FACTORI DE EVALUARE A OFERTELOR

Criteria de atribuire este pretul cel mai scăzut;

Componenta financiară, respectiv pretul, cu o pondere de 100 %.

Contractul se va atribui operatorului cu propunerea financiară cea mai mică.

Oferta care va întruni punctajul total cel mai mare va fi declarată câștigătoare.

NOTĂ: Oferta este considerată inacceptabilă în următoarea situație, - Pretul, fără TVA, inclus în propunerea financiară depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul/invitația de participare, deoarece nu există posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.

Atribuțiile și responsabilitățile Părților

INCEPEREA ACTIVITĂȚII

Termenul maxim de începere a prestării serviciilor este de maxim **5 zile** de la semnarea contractului.

OBLIGAȚIILE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

Achizitorul se obligă, ca în baza contractului încheiat cu prestatorul, să achite contravaloarea serviciilor prestate în cuantumul, termenul și condițiile stipulate prin contract.

Achizitorul va plăti prin ordin de plată contravaloarea serviciilor prestate în termen de 30 de zile de la înregistrarea facturii la autoritatea contractantă.

OBLIGAȚIILE PRESTATORULUI

Prestatorul se obligă ca presteze serviciile cel puțin la calitatea prevăzută în propunerea tehnică.

Prestatorul se obligă să presteze serviciile astfel cum au fost prevăzute în contractul de prestări servicii de catering.

Prestatorul își va desfășura activitatea într-o manieră competentă, profesională și cu promptitudine, fiind responsabil atât de siguranța operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Prestatorul va avea personal calificat pregătit profesional, pentru activitatea de alimentație publică. Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală – prestatorul are obligația de a asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare elev în parte, după caz.

Serviciile de catering prestate și masa caldă livrată pentru prescolarii și elevii cuprinși în cadrul proiectului respectând legislația în vigoare pentru unitățile de alimentație publică și în conformitate cu OUG 97/2018 și HG 53/2019.

RISCURI SI MASURI DE GESTIONARE A RISCURILOR DIN PARTEA AUTORITATII CONTRACTANTE

Riscurile aferente implementării contractului ce cad în responsabilitatea autorității contractante și modul de gestionare:

Tipul de risc	Risc	Modalități de gestionare
de natura contractuală	neîndeplinirea obligațiilor asumate în propunerea tehnică și financiară	Monitorizarea contractului din punct de vedere cost-calitate și timp de prestare a serviciilor. Neacceptarea schimbării specificațiilor tehnice sub nivelul impus prin documentația tehnică. Solutionarea pe cale amiabilă sau prin intermediul instanțelor judecătorești.
	aparitia unor circumstanțe care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului și care conduc la modificarea clauzelor contractuale în așa măsură încât modificările respective ar duce la modificări substanțiale ale contractului de prestări servicii	Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia contractul și va achiziționa serviciile prin reluarea achiziției
De natura tehnică	prestarea de servicii neconforme;	Respectarea specificațiilor tehnice, prestarea de servicii conform ofertei tehnice declarate și respingerea de către autoritatea contractantă a serviciilor neconforme.
de natura	neplata la termen a	Monitorizarea permanentă a plăților, cu respectarea

financiara	facturilor	termenelor de plata si evitarea intarzierilor la plata. Achizitorul va plati penalitati in cuantum de 0.01% din plata neefectuata pe zi de intarziere.
de timp	imposibilitatea prestarii serviciilor la termenele solicitate	Autoritatea contractanta trebuie sa se asigure ca termenul la care trebuie sa se presteze serviciile este unul real care poate fi respectat astfel incat sa nu genereze intarzieri in desfasurarea activitatilor.
	intarziere in prestarea serviciilor	Prestatorul acesta are obligația de a notifica, în timp util autoritatea contractanta despre intarzierea în prestarea serviciilor. Modificarea datei/perioadelor asumate de prestare de servicii se face numai cu acordul părților. Autoritatea contractanta, în funcție de situațiile concrete va accepta intarzierea prin semnarea unui act adițional privind prelungirea termenului de livrare sau va rezilia contractul și va organiza o noua procedura de atribuire. În afara cazului în care autoritatea contractanta este de acord cu o prelungire a termenului de prestare, orice întârziere în indeplinirea contractului dă dreptul achizitorului de a solicita penalități furnizorului în cuantumul prevăzut în contractul de servicii, de 0,01%.

TERMENE DE PRESTARE A SERVICIILOR/DOCUMENTE/GARANTII

Termene - Serviciile vor fi prestate in intervalul de timp precizat in prezentul Caiet de sarcini, la termenele de prestare servicii corelat cu graficul de termene de plata.

Denumire serviciu	Grafic de prestare servicii	Termene de prestare	Termen de plata
SERVICII DE CATERING-HRANA CALDA-Fel de bază	LICEUL TEHNOLOGIC „TOMȘA VODĂ” SOLCA	Servicii(ora de livrare a hranei calde) in intervalul orar 13-14 dar nu mai târziu de 14.30	30 de zile de la emiterea facturii

Documente Prestatorul va transmite achizitorului (autorității contractante) documentele care dovedesc prestarea servicii lunar:

- a. factura fiscală;
- b. centralizatorul lunar al serviciilor prestate;
- c. declarații de conformitate pentru meniurile livrate;
- d. avizul de expedite a marfii;
- e. proces verbal de receptie a meniurilor furnizate;

Achizitorul (autoritatea contractantă) are dreptul de a notifica imediat prestatorul, în scris, orice plângere sau reclamație ce apare în legătura cu modul de prestare a serviciilor.

La primirea unei astfel de notificări, prestatorul are obligația de a lua măsurile ce se impun pentru remedierea aspectelor neconforme reclamate, în termen de maxim 48 de ore de la notificare.

În situația în care remedierea implică costuri suplimentare acestea vor fi suportate de prestator.

CONDITII DE MUNCA SI PROTECTIA MUNCII

Pe parcursul derulării contractului se vor respecta regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii care sunt în vigoare:

- educarea și formarea profesională a personalului care prestează serviciile de catering;
- cunoașterea riscurilor pentru sănătatea lucrătorilor;
- asigurarea cu echipament individual de protecție în conformitate cu HG 1048/2006;
- cunoașterea impactului pentru mediu

Modalitati si conditii de plata

Serviciile prestate se vor deconta lunar, pe baza următoarelor documente:

- a. factura fiscală;
- b. centralizatorul lunar al serviciilor prestate
- c. declarații de conformitate pentru meniurile livrate;
- e. proces verbal de receptie a meniurilor furnizate;

Plata facturii de prestări servicii se va face în termen de 30 de zile, de la primirea acesteia la Registratura unității școlare.

În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate, atunci achizitorul (autoritatea contractantă) are dreptul de a deduce din pretul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă de 0,01%/zi din pretul contractului.

CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)

Operatorul economic devenit Contractant –prestator are obligația de a respecta în executarea contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv:

- Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
- Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;

- Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ Preuniversitar
- Ordinul OMS 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Ordinul OMS 1955/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea , educarea și instruirea copiilor și tinerilor;
- Ordinul OMS 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
- Legea 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- Legea 99/2016 Legea nr. 99/2016 privind achizițiile sectoriale cu modificările și completările ulterioare;
- HG 395/2016 cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul 1068/1652/2018 al Ministerului Mediului al Agenției Naționale pentru Achiziții Publice publicat în Monitorul Oficial nr.954/12.11.2018;
- Ordinul OMS 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Ordinul OMS 1955/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea , educarea și instruirea copiilor și tinerilor;
- Ordinul OMS 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;

Managementul/Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului

Serviciile de catering de furnizare a unei mese calde, vor fi prestate în conformitate cu cerințele prezentului Caiet de sarcini și în conformitate cu comenzile transmise de către unitățile școlare, implicate în proiect în funcție de prezenta elevilor la cursuri. Comunicările între autoritatea contractantă și prestator se vor face în scris prin intermediul fax, e-mail sau posta. Metoda de comunicare se va stabili de comun acord după semnarea contractului.

Personalul implicat din partea autorității contractante în derularea contractului: comisia de recepție stabilită la unitatea școlară beneficiară, care vor face recepția cantitativă și calitativă a meurilor distribuite, Directorul fiecărei unități școlare partenere se ocupa cu derularea contractului.

PROPUNEREA TEHNICĂ

Ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor ce urmează a fi prestate cu cerințele prezentului Caiet de sarcini. Prin modul de formulare a ofertei tehnice ofertantul trebuie să prezinte o descriere punct cu punct a modului în care serviciile de catering prestate corespund specificațiilor tehnice continute în Caietul de sarcini.

Oferta de servicii cu caracteristici tehnice inferioare, sau care nu respecta cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini, va avea ca efect declararea ofertei „**neconforma**”.

Se vor respecta cerințele solicitate prin prezentul caiet de sarcini și anexele sale, astfel încât informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini și anexele sale.

Vor fi respectate reglementările speciale privind producția, circulația și comercializarea alimentelor și a preparatelor alimentare, precum și condițiile minime de calitate.

Produsele, hrana pentru elevi-meniuri oferite trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

-să fie preparate conform prevederilor legale, în scopul protecției sănătății publice, igienei alimentului și protecției calitatii produsului;

-să se încadreze în nivelurile maxime admise de contaminare fizică, chimică, microbiologică, toxicologică sau radiologică stabilite prin reglementări speciale.

Se va prezenta meniul pe o lună de zile lucrătoare (20-22 zile) variante diferite de meniu, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată pe care le va repeta în livrare către școli de maximum de patru ori într-o lună,

Toate condițiile și caracteristicile tehnice menționate în prezentul Caiet de sarcini sunt obligatorii. Neîndeplinirea unei singure condiții/cerințe/specificații tehnice solicitate în Caietul de sarcini, atrage de la sine respingerea propunerii tehnice ca neconforme.

Nota: orice referire din cuprinsul prezentului Caiet de sarcini, prin care se indică o anumită origine, sursa, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație, se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea „sau echivalent”. Ofertantul va preciza lista documentelor din oferta care sunt confidențiale, protejate de un drept de proprietate intelectuală sau secret comercial. Lipsa acestei liste presupune că documentele nu sunt confidențiale.

Perioada de valabilitate a ofertelor: **60 de zile.**

PROPUNEREA FINANCIARĂ

Criteriul de atribuire este cel mai mic preț. Ofertantul declarat câștigător va primi notificare în vederea definitivării achiziției.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE- FACTORI DE EVALUARE A OFERTELOR.

Propunerea financiară se va face pentru cantitatea maximă de meniuri (2172 meniuri), și va fi însoțită în mod obligatoriu de anexa detaliată (centralizatorul de prețuri care va conține serviciu oferit: Felul II prețul unitar/serviciu, cantitatea maximă estimată de servicii prestate pe întreaga perioadă de derulare a contractului de prestări servicii.

Valoarea maximă estimată a contractului de prestări servicii de catering este de **43440** lei lei fără TVA, 47349,60 lei cu TVA:

FORMULARE

Formularele (documentele) care vor fi completate și depuse de către ofertanți până la data și ora limită de depunere a ofertelor, sunt următoarele: Anexele , Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 60 din Legea 98/2016, Oferta tehnică, Oferta financiară.

Modalitate de îndeplinire: Prestatorul trebuie să prezinte autorității/entității contractante o declarație semnată în care să indice care din cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

Intocmit,

Responsabil de achiziții,
Administrator patrimoniu,
Toderăș Rodica

