

## FORMULAR DE SPECIFICAȚII TEHNICE SOLICITATE

### Achiziția de servicii : Catering - Acordarea de hrană participanților la activitățile pedagogice și de sprijin.

<b>Denumirea serviciilor: catering</b>
<b>Obiectivul serviciilor:</b> 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
<b>Activități:</b> În vederea îndeplinirii obiectivului serviciilor, prestatorul va realiza următoarele activități: Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de Catering pentru asigurarea hranei de prânz(fel principal) , Durata: 25 de săptămâni-anul întâi de proiect. Total porții 2172 pentru anul întâi de proiect, conform graficului stabilit. Meniul de prânz va fi stabilit de comun acord cu furnizorul, trebuie să fie variat atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară. Comanda pentru numărul de porții care vor trebui preparate și servite copiilor se va transmite prestatorului săptămânal în ziua de joi a fiecărei săptămâni și va fi valabilă în zilele săptămânii următoare. Zilnic va livra un meniu în plus ca probă (mâncare gătită sau hrană rece) ce va fi păstrată în frigider 48 de ore.
<b>Livrabile:</b> Ca rezultat al serviciilor descrise mai sus, prestatorul va trebui să transmită următoarele livrabile: -meniul stabilit pentru următoarea săptămână -bonuri de predare/ transfer/ -factura/raport centralizator privind numărul de porții livrate
<b>Perioadă de implementare/ Durata serviciilor</b> -an 1 de proiect/ an școlar 2022-2023
<b>Locație:</b> Prestatorul își va desfășura activitatea în sediul propriu: Liceul Tehnologic „Tomșa Vodă” Solca
<b>Rapoarte:</b> Factura se va emite în prima zi lucrătoare din luna anterioară Se vor emite procese verbale de recepție Se vor emite grafice privind meniul săptămânal Nota de comandă se va transmite prestatorului săptămânal în ziua de joi a fiecărei săptămâni și va fi valabilă în zilele săptămânii următoare. Persoana care primește documentele : Toderaș Rodica
<b>Facilități oferite de Beneficiar:</b> Achizitorul se obligă să pună la dispoziția prestatorului orice facilități și/sau informații pe care acesta le-a cerut în ofertă și pe care le consideră necesare îndeplinirii contractului. Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face săptămânal. Zilnic se va anunța telefonic dacă sunt modificări privind numărul de porții în funcție de prezența zilnică a elevilor la activitate. Achizitorul va plăti prețul serviciilor prestatorului în termenul convenit, astfel: plata se va efectua în lei, după recepția serviciilor în termen de 30 zile de la data primirii facturii de către achizitor. Plata se efectuează cu ordin de plată în contul prestatorului pe baza facturii și a procesului verbal de recepție a serviciilor.

**Drepturi de proprietate intelectuală:**

Toate documentele elaborate sau pregătite de către Prestator pentru Beneficiar în cursul îndeplinirii serviciilor vor avea caracter confidențial și vor deveni și rămâne proprietatea absolută a Beneficiarului. Prestatorul va transmite toată această documentație către Beneficiar până la termenul final stabilit prin Contract sau până la expirarea acestuia.

**1.1. SPECIFICAȚII TEHNICE / Detalii privind produsele ce se vor livra (meniuri)**

Prin modul în care se vor prepara și livra produsele în cadrul viitorului contract de servicii de catering ne asumăm respectarea următoarelor cerințe:

Nr. crt.	Categorie cerințe	Detalierea cerințelor
1	Cerințe privind conținutul porției/ meniului	<p>Meniul va fi structurat în conformitate cu prevederile art. Ordinului MS nr. 1563/2008-actualizat.</p> <p><b>Serviciile solicitate</b> <b>Masa de prânz va cuprinde fel de baza, o salată de sezon , astfel:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● -mâncare scăzută, garnitură=minim 150 g</li> <li>● -friptură de carne de pui, vită sau porc= minim150 g procesată și fără os</li> <li>● -salata de sezon=minim 50 g</li> <li>● -pâine= minim 50 g</li> </ul> <p>Serviciile de catering solicitate sunt furnizarea unei mese calde, formata din fel de baza si desert pentru fiecare elev prezent la cursuri.</p> <p>Meniul va cuprinde cel puțin următoarele elemente principale: a) Felul 2 (principal) – preparat pe bază de carne (porc, vită, pește, pui) însoțit de garnitură, salată și pâine; structură ce va conține alimente ce îndeplinesc cerințele de calitate și cantitate prevăzute în Ordinul MS nr. 1563/2008, corespunzătoare grupei de vârstă 11-15 ani.</p> <p>Meniul va fi variat, astfel încât un fel principal să nu se repete la un interval mai mic de 3 zile consecutive</p>
2	Cerințe privind selecția produselor alimentare ce compun meniul	<p>Produsele alimentare ce vor compune felul principal și desertul vor fi selectate ținând cont de piramida alimentară indicată de Anexa 5 din Ordinul 1563/2008, asigurându-se cantitățile minimale aferente ingredientelor principale ce compun meniul (cereale, legume, fructe, lapte, carne): grătar, chiftele la cuptor, șnițel, friptura, paste, brânza cu smântână; Orez, cartofi, mix de legume; Salata de varză, salată de murături</p> <p>La prepararea meniurilor nu se vor utiliza: materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneză, creme de ouă, îndulcitori, adaosuri de îngroșare, coloranți sintetici.</p> <p>Produsele ce compun meniul nu vor conține <b>în exces</b> ulei/grăsimi, condimente sau săruri.</p>

3	<b>Cerințe privind aportul caloric al meniului</b>	Meniul va avea un aport caloric minim de 600 calorii (kcal), asigurându-se un raport optim între elementele de bază (proteine, lipide, glucide) conform recomandărilor din Anexa 3 din Ordinul 1563/2008
4	<b>Cerințe privind ambalarea și produse accesorii</b>	Meniurile vor fi ambalate individual, în caserole termoizolante, biodegradabile. Pentru fiecare meniu se va livra un tacâm de unică folosință, sub formă de set ambalat individual, configurat corespunzător meniului livrat.

Numărul efectiv de porții ce se vor comanda poate varia, în funcție de numărul de elevi care vor fi înscrși în cadrul programului.

### 1.2/SPECIFICATII TEHNICE/ Modul de prestare a serviciilor

În conformitate cu cerințele caietului de sarcini, ne angajăm să derulăm viitorul contract în baza următorului mecanism:

Nr.	Activitate	Detaliiere activități
<b>Etapa 1 Preluarea comenzii</b>		
1	<b>Primirea și confirmarea comenzii de către pări</b>	<p>Comanda periodică, emisă de beneficiar se va trimite (de regulă săptămânal) prestatorului</p> <p>Comanda se va emite, de regulă, cu 2 zile lucrătoare înainte de începerea intervalului de referință și va include necesarul pentru meniurile ce se vor livra în următoarea săptămână. (Ex: comanda se va emite cel târziu Joi pentru livrările din intervalul Luni-Vineri următor)</p> <p>După primirea și evaluarea comenzii, se va confirma livrarea comenzii, în cât mai scurt termen posibil, dar nu mai târziu de o zi lucrătoare de la momentul primirii acesteia.</p> <p>Odată cu confirmarea comenzii, se va transmite beneficiarului meniul propus corespunzător comenzii primite, conform cerințelor caietului de sarcini. Meniul propus, aferent comenzii primite, va prezenta în detaliu atât produsele oferite, ingredientele aferente cât și nivelul aportului caloric.</p> <p>Beneficiarul va primi confirmarea comenzii și va comunica prestatorului, în termen de maxim o zi lucrătoare, acceptul privind meniul propus sau după caz, solicitările de revizuire a meniului propus. Lipsa unui răspuns din partea Beneficiarului echivalează cu acceptul tacit al acestuia.</p>
2	<b>Prepararea produselor comandate</b>	<p>După confirmarea de către Beneficiar al meniului propus, Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a produselor din meniul confirmat de Beneficiar, cu respectarea cerințelor de cantitative și calitative prevăzute la nivelul prezentului caiet de sarcini.</p> <p>Se va asigura că personalul implica în activitățile de preparare și manipulare a alimentelor ce compun meniul respectă cerințele de igienă și securitate alimentară, prevăzute de legislația în vigoare. Se obligăm să prezente Beneficiarului, la simpla cerere a acestuia, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații.</p> <p>Se vor asigura că prepararea produselor se va efectua cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non-animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Ne obligăm să prezentăm Beneficiarului, la simpla sa cerere, copii după aceste documente.</p>
3	<b>Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate</b>	<p>Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale (caserole) biodegradabile, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului.</p> <p>Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipularii produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță</p>

		<p>alimentară. Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.</p>
<b>Etapa 2. Livrarea comenzii</b>		
4	<b>Livrarea produselor preparate</b>	<p>Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți. Livrarea se va efectua utilizând mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil în materie. Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări Personalul utilizat pentru livrarea produselor va respecta cerințele sanitare în vigoare. Prin modul în care va derula activitățile de livrare vom asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate transportului și manipulării produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către reprezentantul nostru cu ocazia următoarei livrări.</p>
<b>Etapa 3. Recepția serviciilor și a produselor livrate</b>		
5	<b>Recepția comenzilor livrate</b>	<p>Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțite a mărfurilor, întocmite și prezentate de către reprezentanții societății noastre. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor. Reprezentanții noștri și ai Beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate. Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat se vor prezenta reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urmă având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor vor fi prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, reprezentantul beneficiarului urmând a anexa copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate</p>
6	<b>Recepția serviciilor prestate</b>	<p>Serviciile se vor recepționa periodic, de regulă lunar sau cu o altă ritmicitate convenită de părți, această recepție având caracterul unei recepții parțiale a serviciilor. Recepția periodică (parțială) a serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor recepționate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice. La momentul recepției periodice a serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție parțială, în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada de referință cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate la cap. 3.3.2. din prezentul caiet de sarcini. Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza procesului verbal de recepție parțială întocmit conform celor prevăzute mai sus. Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016.</p>

Toate activitățile ce se vor presta în cadrul viitorului contract se vor realiza cu respectarea legislației și a reglementărilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, atât reprezentanți Beneficiarului cât și al prestatorului vor folosi/adoptă activitățile care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în caietul de sarcini

Pentru confirmarea celor asumate prin punctul 4 din tabelul de mai sus, conform cerințelor se va stabili un grafic de prestare săptămânal. Propunerea financiară și propunere tehnică are la bază numărul maxim de meniuri mai sus precizat dar numărul viitorului contract de servicii de catering poate varia în funcție de numărul efectiv de meniuri ce se vor comanda pe parcursul derulării contractului

---

Responsabil achiziții,

Toderas todoca

