



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Investim în dezvoltare durabilă
FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 4: Incluziunea socială și combaterea sărăciei

Domeniul major de intervenție 4.1 „Reducerea numărului de comunități marginalizate în care există populație aparținând minorității romă (acele comunități în care populația aparținând minorității romă reprezintă minim 10% din totalul populației la nivelul comunității) aflate în risc de sărăcie și excluziune socială, prin implementarea de măsuri integrate”

Contract: POCU/138/4.1/115056

Titlul proiectului „Rodna, măsuri integrate pentru o comunitate solidară”

NR. 3443/21.12.2018

AVIZAT,
Constantinescu Simion
Manager proiect

APROBAT,
Ganea Nastasia Vali,
Director Liceul Tehnologic
„Florian Porcius” Rodna
Coordonator activități Partener 2



CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de catering

în cadrul proiectului POCU/138/4.1/115056 „Rodna, măsuri integrate pentru o comunitate solidară”

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația prevăzută în procedura proprie de achiziție (anexa 2) și constituie ansamblul cerințelor pe baza căruia ofertantul participant își va elabora oferta sa, în vederea încheierii contractului de achiziție având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei (doar masa de amiază-prânzul) la Liceul Tehnologic Florian Porcius Rodna. Achiziționarea serviciilor de catering se realizează în cadrul Proiectului „Rodna, măsuri integrate pentru o comunitate solidară” cod SMIS POCU/138/4.1/115056.

Cerințele din caietul de sarcini reprezintă condiții obligatorii pe baza cărora operatorii economici specializați prezintă oferte ce vor conduce la atribuirea contractului de prestări servicii de catering pentru școli conform următoarelor prevederi:

- Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ



UAȚ COMUNA RODNA



FUNDAȚIA CARITABILĂ
SFÂNTUL DANIEL TURDA



ȘCOALA PROFESIONALĂ
FLORIAN PORCIUS* RODNA



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

preuniversitar

- Ordinul OMS 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor 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.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea de Guvern nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

1. Autoritatea contractantă:

Liceul Tehnologic Florian Porcius Rodna cu sediul în loc. Rodna, str. Principală, nr. 1190, tel.0263/367224, fax.0263/367224, e-mail: scoala_fpr@yahoo.com

2. Procedura aplicată: procedură internă proprie, cod CPV 5524000-1, "Servicii de catering"

3. Criteriul de atribuire - prețul cel mai scăzut, conform art.34 din H.G. NR.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

CONDITII GENERALE:

Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea prânzului pentru 150 de copii din grădinițele estivale și clubul școlar, care participă la activitățile educaționale A.1.2. desfășurate în cadrul proiectului "Rodna, măsuri integrate pentru o comunitate solidară", în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Prânzul va cuprinde felul I+felul II și desert. Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adausuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.



LIAT COMUNA RODNA



FUNDAȚIA CARITABILĂ
SFÂNTUL DANIEL TURDA



ȘCOALA PROFESIONALĂ
FLORIAN PORCIUS RODNA



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

În cazul în care pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Se face precizarea că se solicită ca atât alimentele ce compun garniturile cât și carnea să fie proporționate la gramajul prevăzut de legislația sanitară în vigoare.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului, la începutul fiecărei luni și va conține inclusiv numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar în cazul în care acesta se impune.

Graficul de prestare a serviciului de catering - va fi anexa A la contract.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua 45 zile/an timp de aproximativ 3 ani, la adresa:

- Liceul Tehnologic "Florian Porcius" Rodna - Str. Principală, nr. 1190

Masa de prânz va cuprinde felul I+felul II+DESERT, astfel:

Felul I:

- supă/ciorbă

Felul II:

- -mâncare scăzută, garnitură=minimum 120 g
- -friptură de carne de pui, vită sau porc=minimum 90 g procesată și fără os
- -salata de sezon=minimum 60 g
- -pâine=minimum 50 g

Desert:

- -prăjitură/tartă/fruct de sezon/ciocolată/napolitană, etc.

Menționăm că toate gramajele sunt produse finite.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor și preșcolărilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.



UAȚ COMUNA RODNA



FUNDAȚIA CARITABILĂ
SFÂNTUL DANIEL TURDA



ȘCOALA PROFESIONALĂ,
FLORIAN PORCIUS* RODNA



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Livrarea se va face 45 zile/an pentru 150 copii, timp de 3 ani. Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris prin Nota de comandă la începutul lunii și ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului. Spațiul de servire a mesei va fi asigurat de către beneficiar, iar vesela de către prestator. Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale.

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:

- Ofertantul participant la achiziție trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare a acestui serviciu;
- La data semnării contractului ofertantul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele pentru o perioadă de 1 luna care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor de catering de hrană;
- Ofertantul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția elevilor/preșcolarilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare;
- Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și transportul hranei;
- Recepția hranei se va realiza de către persoanele desemnate de autoritatea contractantă. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau al expertului grup țintă din proiect. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, ofertantului.
- În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, persoana desemnată cu recepția hranei, din cadru unității de învățământ are dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.



UAT COMUNA RODNA



FUNDAȚIA CARITABILĂ
SFÂNTUL DANIEL TURDA



ȘCOALA PROFESIONALĂ,
FLORIAN PORCIUS' RODNA



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

CONDITII PRIVIND LIVRAREA, RECEPTIA SI TRANSPORTUL

Transportul pentru masa de prânz va fi asigurat de către ofertant cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului/copil din propunerea financiară, până la destinația specificată de beneficiar. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens.

Recepția serviciilor se va realiza în baza procesului verbal de recepție întocmit la final de lună.

Cerințe specifice privind igiena personală

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene. Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate.



LIAT COMUNA RODNA



FUNDAȚIA CARITABILĂ
SFÂNTUL DANIEL TURDA



ȘCOALA PROFESIONALĂ
FLORIAN PORCIUS' RODNA



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de ofertă ținând cont de numărul de beneficiari și de valoarea maximă alocată zilnic /copil pentru masa de prânz și anume: **15 lei fără TVA / 150 copii din activitatea A.1.2. (Sprijin pentru reducerea părăsirii timpurii a școlii)**

Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri și valori fără/cu TVA. Valoarea maximă reprezintă valoarea finală, inclusiv TVA pe care autoritatea contractantă o poate plăti/elev/preșcolar, aici incluzându-se toate cheltuielile ocazionate de prestator cu achiziționarea acestei mese, ținând cont de ambalaj (caserole, tacâmuri, șervețele) și de transport. Prețurile / tarifele unitare pot avea maximum două zecimale. La ofertele care conțin prețuri cu mai mult de două zecimale, vor fi luate în calcul doar primele două zecimale. Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe luna în baza centralizatorului notelor de comandă verificate atât de prestator cât și de beneficiar.

Valoarea estimată a contractului pentru o perioadă de 28 luni pentru un număr mediu estimat de:

- 13.500 porții copii x 15 lei/porție fără TVA = 202.500,00 lei fără TVA

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este până la data de 30.04.2021.

PREȚUL CONTRACTULUI

Pretul este ferm, nu se acceptă actualizarea/ajustarea prețurilor unitare oferite, pe întreaga perioadă de derulare a contractului.

MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata se va efectua în termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la prezentarea facturii.

Întocmit:

Responsabil procedură achiziție,
Crăciun Marius-Adrian
Semnătura



UAT COMUNA RODNA



FUNDAȚIA CARITABILĂ
SFÂNTUL DANIEL TURDA



ȘCOALA PROFESIONALĂ „
FLORIAN PORCIUS” RODNA