



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Se aproba,
Director
Școala Gimnazială Pîrscoveni



Programul Operațional Capital Uman

Axa prioritară 6 – Educație și competențe, Prioritatea de investiție 10i Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul prescolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la parcursuri de învățare formale, non-formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare

Titlul proiectului: Happy – Servicii educaționale integrate

Contract: POCU/74/6/18/107115

Nr. 40/18.01.2019

CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de catering

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

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei conform normelor de hrană prevăzute de legislația în vigoare ORDIN nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți ÎN CADRUL PROIECTULUI " Happy – Servicii educaționale integrate" - POCU/74/6/18/107115

Masă elevi program "Școală după Școală" – 20 zile/lună x 60 pers x 23 luni = 27600 porții/meniuri

Specificatii tehnice:

Meniu compus din minimum fel principal și desert.

Prestatorul trebuie să asigure numărul de meniuri pentru elevii implicați în programul "Școală după Școală" constând în meniu compus din minimum fel principal și desert

Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, Școala Gimnazială Pîrscoveni

Descrierea produsului pentru o porție/meniu	Caracteristici minime
Fel principal	
Carne de pasare/ porc/ vita sau peste	100 grame
Garnitura	250 grame
Paine	50 grame
Salata	50 grame
Desert	
Patiserie dulce (foetaj cu branza dulce si stafide, foetaj cu gem de fructe de padure, cornulete cu rahat) Sau Patiserie sarata (foetaj cu mac, foetaj cu susan, foetaj cu cascaval, foetaj cu branza telemea) Sau Fursecuri asortate	80g (20g/produs)

Se vor permite mâncărurile gen tocături prajite, numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere sau sub forma de salamuri prajite ori pregătite la cuptor.

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

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Se face precizarea că se solicită ca alimentele ce compun carnea să fie porționate la gramajul prevăzut în particularitățile prevăzute de legislația sanitară.

În funcție de modificările intervenite în frecvența elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Meniurile se pot modifica în funcție de reglementările legislative în vigoare, OMS 1563/ 2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc.

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ la semnarea contractului:

- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.
- La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu certificatul de înregistrare, certificat constatator, documentul de înregistrare sanitară - veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru serviciile de catering.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ dupa semnarea contractului :

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.
- La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor legale.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare și pentru prepararea și transportul hranei.
- Ofertantul devenit contractor va asigura:
 - vesela de unică folosință (farfurii, pahare, tacâmuri, șervetele) pentru toți participanții
- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru participanți pe toată perioada solicitată de achizitor și pentru numărul de persoane solicitat.
- Ofertantul devenit contractor își asumă integral responsabilitatea pentru ridicarea deșeurilor menajere rezultate în urma livrării din ziua precedentă.
- Ofertantul devenit contractor își asumă integral responsabilitatea pentru orice probleme de sănătate cauzate participanților de o calitate necorespunzătoare a serviciilor de catering.

MODALITATE DE LUCRU

- Achizitorul va transmite ofertantului devenit contractor o solicitare pentru asigurarea necesarului de servicii de catering pentru participanții la evenimentele desfășurate, cu minimum 24 de ore înainte de data estimată de desfășurare a evenimentului pentru care sunt necesare serviciile.
- ofertantul devenit contractor va transmite meniul propus pentru fiecare zi, conform solicitării achizitorului

CERINTE PRIVIND RESURSELE UMANE

- Ofertantul devenit contractor se obligă să aloce resursele necesare ducerii la îndeplinire în cele mai bune condiții a contractului.
- Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru activitatea persoanelor desemnate responsabile și pentru obținerea rezultatelor solicitate.

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

LOGISTICA

- Ofertantul devenit contractor trebuie sa detina toate autorizatiile si certificările prevazute ca obligatorii de legislatia in vigoare pentru prestarea serviciilor, aflate in perioada de valabilitate si sa le prezinte oricand, la cererea Achizitorului.
- Ofertantul devenit contractor trebuie sa asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.
- Ofertantul devenit contractor trebuie să transporte și să distribuie hrana către destinațiile finale conform solicitărilor achizitorului cu mijloace de transport autorizate, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.
- Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate si in bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare .
- Transportul si distribuirea hranei preparate se va face in recipiente din materiale reciclabile adecvate care sa păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- Recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.
- Recipientele în care se vor transporta alimentele vor fi igienizate înainte si după fiecare livrare. In cazul unor produse preambalate acestea trebuie sa fie ambalate individual (recipiente/pungi din materiale reciclabile sigilate si etichetate).
- Toate costurile legate de implementarea contractului, cum ar fi: cheltuieli cu personalul, cheltuieli de transport, procurare, servire, cheltuieli de comunicații, cheltuieli administrative și vor fi incluse de către ofertant în tarifele oferate.
- Niciun echipament nu va fi achiziționat în numele achizitorului ca parte a acestui contract sau transferat achizitorului la sfârșitul acestui contract. Ofertantul trebuie să dispună de propriul echipament necesar pentru buna derulare a contractului.

CERINTE GENERALE CU PRIVIRE LA PRESTAREA SERVICIILOR

- Ofertantul devenit contractor trebuie să execute serviciile de catering exclusiv cu personal calificat.
- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar - veterinare. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).
- Ofertantul devenit contractor trebuie să-și asume întreaga responsabilitatea pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate.

- In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, achizitorul are dreptul sa oprească distribuirea hranei, iar ofertantul devenit contractor pentru serviciile de catering va fi obligat sa înlocuiască alimentele sau hrana in cauza cu altele/alta corespunzătoare, fara a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, in termen de 2 (doua) ore de la primirea notificării.
- In cazul in care se vor constata cantitati lipsa in momentul receptionarii zilnice a serviciilor, cantitatile lipsa se vor consemna in Procesul - Verbal urmand ca Prestatorul sa le livreze in maximum 1 ora de la momentul constatarii lipsei. Dacă meniurile constatate lipsă la recepție nu vor fi livrate in intervalul de timp mentionat mai sus, achizitorul nu va plăti contravaloarea acestora.
- Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru execuția la timp a obligațiilor contractuale și pentru calitatea serviciilor în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini.
- Ofertantul devenit contractor se va conforma solicitărilor transmise de achizitorul prin intermediul persoanei de contact desemnate. Achizitorul va furniza toate informațiile necesare solicitate de către ofertantul devenit contractor în scopul ducerii la îndeplinire a contractului de servicii.
- Ofertantul devenit contractor va rămâne în legătură permanentă cu persoana de contact desemnată din cadrul autorității contractante. Comunicările între părți se vor focaliza pe îndeplinirea sarcinilor prezentate în prezentul caiet de sarcini, dar și pe problemele procedurale, financiare, contractuale și tehnice cu consecințe financiare.
- Serviciile ce fac obiectul contractului vor fi prestate pe toata durata contractului, respectiv începând cu intrarea în efectivitate a contractului si pana la finalizarea serviciilor, in măsura solicitării acestora de către achizitorul.
- Serviciile vor fi prestate în timp util, în vederea îndeplinirii cu succes a obiectului contractului.
- Ofertantul devenit contractor va informa in cel mai scurt timp persoana de contact desemnată de către achizitor cu privire la orice eveniment sau circumstanțe ce împiedică execuția contractului la timp.
- În cazul în care ofertantul devenit contractor nu poate onora solicitarea primită cu privire la prestarea serviciilor acesta va notifica imediat achizitorul. In cazul in care prestatorul refuza sa onoreze comenzile sau nu le onoreaza din alte motive decat forta majora, achizitorul poate achiziționa aceste servicii de la alți prestatori de servicii, pe cheltuiala ofertantului devenit contractor.
- În executarea activităților ce fac obiectul contractului de servicii, ofertantul devenit contractor va respecta și se va supune tuturor legilor și reglementărilor în vigoare în România, precum și reglementărilor la nivelul Uniunii Europene aplicabile în România.
- Ofertantul devenit contractor va depune toate diligențele pentru asigurarea unui nivel calitativ ridicat al serviciilor.

RECEPTIA SI PLATA SERVICIILOR

- Zilnic, pentru fiecare eveniment, livrarea numarului de portii comandate va fi consemnată într-un proces verbal de livrare, semnat de ambele părți in doua exemplare. Modelul de proces verbal de livrare va fi întocmit de comun acord de partile contractante după încheierea

contractului si va cuprinde cel puțin luna, data, locația, număr porții livrate/recepționate, observații.

- Prestatorul va emite factură pentru serviciile prestate, în funcție de activitățile realizate si acceptate de achizitor în baza procesului verbal de recepție calitativa si cantitativa a serviciilor semnat de către achizitor si ofertantul devenit contractor.
- Pe parcursul derulării contractului de prestări servicii, ofertantul devenit contractor nu este îndreptățit să pretindă achizitorului efectuarea de plăți decât aferente serviciilor prestate în cadrul contractului.
- Având în vedere că derularea contractului se face pe bază de solicitări ale achizitorului, la expirarea valabilității contractului valoarea financiara însumată a solicitărilor poate fi sub valoarea estimată inițial.
- Această situație, care poate apărea din motive neimputabile Achizitorului, nu dă dreptul ofertantului câștigător să solicite Achizitorului daune, penalizări sau orice alte despăgubiri.
- Plățile se pot realiza numai în baza facturii acceptate de către achizitorului pentru serviciile prestate de către prestator ca urmare a solicitării primite din partea achizitorului si numai pe baza tarifelor stabilite în contractul încheiat între părți.
- Plata serviciilor se va efectua în termen de 60 de zile, după primirea ultimului document necesar efectuării plății.

Valoare estimată per portie: 10,09 lei fara TVA

Valoarea estimată totală: 278.484 lei fără TVA

Oferta va contine pretul în lei, fără TVA .

Intocmit,

Alecu Stelian

