

Școala Gimnazială Specială nr. 8	
Sector 1, București	
INTRARE	Nr. 1128
IEȘIRE	
Z.../..../..	Luna 05 Anul 2023

CAIET DE SARCINI
privind achiziționarea de servicii de catering
CPV 55524000-9 SERVICII DE CATERING PENTRU SCOLI

Procedura aplicabilă: Norme procedurale interne (Servicii cuprinse în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare)

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferța sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei la sediul **Școlii Gimnaziale Speciale nr. 8** din Strada Victor Daimaca, nr. 2, sector 1, București.

Școala Gimnazială Specială nr. 8, este o unitate de invatamant special, care se ocupă cu educarea, instruirea și formarea copiilor prescolari și scolari, cu probleme psihice și fizice în regim de internat și semiinternat, și asigura **micul dejun, masa de pranz și cina elevilor**.

Cantina este adaptată pentru servirea mesei de prânz, în sistem catering. Încăperile puse la dispoziție sunt situate la parterul unității și sunt repartizate astfel:

- ❖ sectorul de consum reprezentat prin sala de mese;
- ❖ sala de distribuire a mâncării (bloc alimentar);
- ❖ oficiu pentru debarasarea, spălarea veselei și a tacâmurilor.

Spațiul amenajat este dotat corespunzător cu: mobilier bucătărie, frigider, chiuvetă inox cu două cuve, masă inox, oale și cratițe inox, tacâmuri și căni inox, farfurii de inox, tăvi melaminat, fețe de masă din material textil, mese și scaune.

Personalul desemnat pentru buna funcționare a activităților legate de cantina este format din:

- ❖ administrator/magaziner
- ❖ medic și asistenta medicală
- ❖ lucrator cantina.

Produsele/preparatele se vor livra în fiecare zi în perioada cuprinsă între 01.06.2023 – 31.12.2023.

VALOAREA ESTIMATA A CONTRACTULUI

CONSIDERATII GENERALE :

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii **Școlii Gimnaziale Speciale nr. 8 București**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectiv art. 129 alin. 3 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, cu modificările și completările ulterioare.

Nr.crt.	Denumire serviciu	COD CPV	Valoare maxima, fara TVA, pentru perioada 01.06.2023-31.12.2023	Valoarea maxima a alocatiei de hrana/elev/zi
1	Servicii de catering pentru scoli	5552400-9	30 elevi cu certificat de handicap/zi x 106 zile x 30,27 lei, fara TVA (meniu/zi/elev compus din: mic dejun, pranz si cina) = valoare maxima 96.258,6lei, fara TVA 50 elevi fara certificat de handicap/zi x 106 zile x 20,18 lei, fara TVA (meniu/zi/elev compus din: mic dejun, pranz si cina) = valoare maxima 106.954 lei, fara TVA	30,27 lei, fara TVA 20,18 lei, fara TVA
Total lei			203.212,60 lei	

Valoarea maxima este raportata la perioada initiala de derulare a contractului de achizitie publica, respectiv de la 01.06.2023 pana la data de 31.12.2023 (cu conditia ca prezenta sa fie maxima).

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

- *Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare;*
- *HG nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare.*

Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, Școala Gimnazială Specială nr. 8 București, beneficiară a serviciului de catering

ANEXA NR.1 (meniu cantitati-optiuni)

Mic dejun	<ul style="list-style-type: none"> -Paine = 110g -Ceai de fructe indulcit 10% zahar sau lapte pasteurizat = 250 ml -la care se adauga alte doua produse, cum ar fi: Salam, sunca presata, crenvursti, gem, branza telemea, pateu, cașcaval = 50g /100g Unt = 25 g Branza topita, ou = 1buc/pers
Pranz	<p>Cuprinde 3 feluri de mancare, astfel:</p> <p>Felul I</p> <ul style="list-style-type: none"> -ciorba/crema de legume sau supa de pui cu tăiței sau găluște = 300 ml -ciorba cu carne de pui sau vita = 300 ml/60g /120g <p>Felul II</p> <ul style="list-style-type: none"> -mancare scazuta, garnitura = 300 g -friptura carne pui, vită sau porc= 100-125 gr /200-225g procesata si fara os. <p>Paine = 220 g</p> <p>Felul III</p> <p>Desert : eugenie, napolitana, biscuiti, turta dulce, fructe.</p>
Cina	<p>Contine 2 feluri de mancare, astfel:</p> <ul style="list-style-type: none"> -paine = 110 g <p>Felul I</p> <ul style="list-style-type: none"> -compot = 250 ml un produs pe baza de lapte (ex: orez cu lapte, gris cu lapte), spaghete cu branza sau carne, budinca de gris , iaurt, paste cu lapte, mămăligă cu brânză și smântână =300g

	<p>Felul II</p> <p>Cartofi franțuzești = 250 g /300g</p> <p>Mancare scazuta = 400 g/440g : 360 fără carne și 40 g/80g carne fără os, diferite variante</p>
--	--

Mentionam ca toate gramajele sunt produse finite.

Nota:

1. Se face precizarea ca se solicita ca atat alimentele ce compun micul dejun (cu exceptia painii) cat si carnea de la masa de pranz (felul II) sa fie portionate la gramajul prevazut in particularitatile prevăzute de legislația sanitată.
2. Pentru beneficiarii care merg in excursii prestatorul va asigura hrana rece conform Notei de comanda transmisa cu cel putin 3 (trei) zile inainte, cu avizul medicului unitatii de invatamant.
3. Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniuului, se vor respecta prevederile Ordinului Ministerului Sanatatii nr. 1563/2008, privind aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor si scolarilor. Meniul va fi intocmit 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.

Pentru intocmirea unui meniu complet si corect, pentru prescolari și elevi adolescenți, se vor respecta urmatoarele recomandari:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa de mancare servite. Spre exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu paine si gem, ci cu preparate din carne sau cu deriveate lactate; in schimb, se poate folosi lapte cu paine cu gem sau biscuiti. La masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supa de galuste si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume; fainoasele vor fi inlocuite cu legume variate ;
- evitarea la cina a mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot) ;

- se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite, numai daca sunt prelucrate termic, in prealabil, prin fierbere sau sub forma de salamuri prajite ori pregatite la cuptor, sa se asigure 2 oua/saptamana/persoana sub diverse forme (ou fierb, omleta la cuptor);
- nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză;
- mancarurile să nu fie grase, sosurile să nu contin multă faina sau alte adaosuri de ingrosare, să nu fie condimentate, să fie moderat sarate.

Mancarurile scăzute (pentru felul II) constau dintr-un preparat din carne cu garnitură sau dintr-o mâncare scăzută cu carne (mazăre cu pui, ostropel, gulaș cu carne, varză cu carne, etc). Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă), vită sau porc mușchi sau pulpă), pește fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregatită pe grătar, cu aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste, etc.

Fructele trebuie să fie spălate în prealabil și ambalate individual (acolo unde este cazul) în folie de protecție de plastic sau coală de hârtie. Unde nu este cazul, fructele vor fi prezentate într-o lădiță sau o caserolă mai mare.

Medicul

- urmărește încadrarea în **ratia alimentara** care este cantitatea de alimente ingerată ce satisface calitativ și cantitativ, nevoile nutritive ale elevilor;
- tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt: lipide (grasimi), glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteine (carne, branza, lapte, ouă și proteine vegetale).

Intr-o ratie echilibrata:

1. **Proteinele** trebuie să reprezinte, cca 15% - ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteinele plastice de calitatea I, ce provin din: carne, branza, lapte, ouă dar și din proteinele vegetale.
2. **Lipidele** trebuie să reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globală din care 2/3 să aibă origine vegetală.
3. **Glucidele** sunt elementul esențial energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

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

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.

Administratorul și medicul școlii, împreună cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul săptămânal, tinând cont de factorii enumerate mai sus. Firma de catering nu are voie să modifice meniul stabilit, fără acordul autoritatii contractante și

trebuie să tina cont de faptul ca elevii unitatii noastre scolare trebuie să beneficieze de hrana mai saraca in grasimi (uleiuri vegetale), produse afumate si condimente (sare, piper, etc).

Hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.

Graficul de prestare a serviciilor de catering

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de 3 (trei) ori pe zi, după cum urmează:

DENUMIRE SERVICII	COD CPV	TERMEN PRESTĂRII SERVICII
SERVICIU DE CATERING PENTRU SCOLI	55524000-9	<ol style="list-style-type: none">1. Zilnic, între orele 7,⁰⁰ - 7,³⁰, se va livra: - micul dejun (<i>din ziua respectivă</i>)2. Zilnic, între orele 11,³⁰ – 12,⁰⁰, se va livra: - prânzul (<i>din ziua respectivă</i>)3. Zilnic, între orele 17,³⁰ – 18,⁰⁰, se va livra: - cina (<i>din ziua respectivă</i>)

Programul de servire al meselor :

Programul de servire al meselor este stabilit pentru unitatea noastră după următorul orar:

- *Micul dejun - între orele 08,⁰⁰- 08,⁵⁰;*
- *Masa de prânz - între orele 12,³⁰ – 13,⁰⁰ Seria I și 13,¹⁵- 14,⁰⁰ Seria a II-a*
- *Cina - între orele 18,³⁰ – 19,⁰⁰.*

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 la începutul derularii contractului și el va suferi modificări, ce vor fi aduse la cunoștiința cu minim 3 zile înainte de schimbarile ce au aparut în programul de servire a meselor.

Spatiile de servire a mesei și vesela de servit vor fi asigurate de către unitatea beneficiară, care sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Beneficiarul solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale pentru ambele serii (Masa de prânz - între orele 12,³⁰ – 13,⁰⁰ Seria I și 13¹⁵– 14,⁰⁰ Seria a II-a; Cina - între orele 18,³⁰ – 19,⁰⁰)

- *La întocmirea "Planului meniu", trebuie să sețină cont de următorii factori:*
 - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc.);
 - afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
 - anotimpul în care se aplică meniurile;
 - preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
 - planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare;
 - realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
 - mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
 - să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.
 - preferințele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar;
- *Beneficiarul va fi obligat să afișeze "Meniu săptămânal" care a fost aprobat în sala de mese și la avizier.*

CONDITII PRIVIND AMBALAREA, LIVRAREA, RECEPȚIA SI TRANSPORTUL

- *Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlături produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.*
- *Recepția serviciilor se va realiza în baza unui Proces verbal de recepție lunar, semnat de profesorul de serviciu și lucrator oficiu alimentar (din partea beneficiarului) și un reprezentant al Prestatorului. Procesul verbal de recepție va avea două anexe:*
 - 1. Lista meniurilor propuse pentru o lună de servicii – întocmită de Prestator și aprobată de Achizitor /sau cea propusa de noi.*
 - 2. Borderoul de porții livrate – în care se consemnează zilnic: ora la care s-a efectuat livrarea, varianta de meniu), nr. porților livrate, semnăturile părților (profesorul de serviciu, magaziner);*
 - 3. Lista de participanți – un centralizator cu elevii prezenți, completat zilnic de asistentul medical și magaziner (cu absent/prezent), cu etimare pentru ziua urmatoare.*

Toate produsele vor fi însotite la livrare de:

- certificate sanitare – veterinar
- aviz de insotire a marfurilor.

- **Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei insotit de declaratia de conformitate, calculul caloriilor și gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau al directorului unității. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.**
- **În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și directorul unității de învățământ vor avea dreptul să sistene distribuirea 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.**
- **Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.**

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele în vederea transportului la destinație pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala produsele în cutii speciale pentru transportul hranei, pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare/caldă la destinația finală și menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă.

- **Livrarea va fi asigurată de Prestator cu mașinile izoterme autorizate DSV și nu va majora în niciun caz prețul ofertat (de ex.: condiții extreme de vreme, drum accidentat, etc.). În vederea conservării temperaturii preparatelor culinare, transportul se va efectua cu mașinile izoterme puse la dispoziție de Prestator. Autovehiculele cu care se realizează transportul vor prezenta autorizații sanitare-veterinare la zi.**
- **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. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să**

fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

- Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor - vase izoterme, separat pentru fiecare fel de mâncare sau casolete.
- Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil, astfel încât să nu se poată șterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "numai pentru alimente".
- 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. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contract de prestare a serviciilor privind igienizarea periodic (lunar/trimestrial).

Alte prevederi

Achizitorul are dreptul de a diminua/suplimenta numărul de porții în fiecare zi.

Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate.

Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore, și de a prezenta oricând Achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport.

Achizitorul are obligația de a preleva și el probe alimentare (portie oferita gratuit de prestator), conform normelor sanitare impuse de legislatia sanitara in vigoare in recipiente din sticla, etichetate, care se păstreaza 48 de ore, și se prezinta oricând eventulilor inspectori / controlorii.

De asemenea hrana va fi verificata obligatoriu (CANTITATIV SI ORGANOLEPTIC), de catre personalul responsabil de servirea hranei și de asistentul medical prezent la receptia acesteia.

ESTE INTERZIS, pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

Condiții de reziliere a contractului

Pierderea de către Prestator a autorizațiilor sanitare - veterinar, atât pentru punctul de lucru cât și pentru vehiculele cu care se realizează transportul alimentelor atrage după sine rezilierea contractului de plin drept.

Contractul se reziliează de drept fara plata unor daune materiale (banesti), în situația îndeplinirii cel puțin a uneia din următoarele condiții:

- consemnarea de către comisia de recepție a unor întârzieri nejustificate și repetitive a livrărilor. În sensul prezentului Caiet de Sarcini, întârzieri acceptabile constituie întârzieri nu mai mari de:
 15 minute, dar nu mai mult de 1 dată pe săptămână
 30 de minute, dar nu mai mult de 1 dată la 2 săptămâni .
- întreruperea nejustificată de către Prestator a prestării serviciilor de catering
- livrarea unor produse neconforme cu prezentul Caiet de Sarcini (cu gramaj mai mic sau cu altă componență decât cea agreată de medicul nutriționist)
- îmbolnăvirea a mai mult de 5 dintre elevi, îmbolnăvire datorată folosirii unor alimente cu potențial alergogen, alimente sau ingrediente alterate/păstrate/preparate în condiții necorespunzătoare, stabilit de medicul unei unități spitalicești.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractual, fără plata unor daune materiale (banesti) cu o notificare cu cel puțin 30 de zile înainte, în una din următoarele condiții:

- inchiderea internatului
- imposibilitatea de plată datorată întârzierilor de rambursare a costurilor de către finanțator
- intrarea în insolvență a prestatorului.

În situația în care Achizitorul intră temporar în imposibilitatea de a efectua plăți și de a-și onora în continuare obligațiile contractuale, acesta va notifica Prestatorul serviciilor asupra acestui lucru, iar acesta va sista și el temporar livrarea serviciilor. Contractul de prestari servicii se va suspenda pentru intervalul de timp în care Achizitorul se află în imposibilitate de plăți.

În situația în care Beneficiarul notifică suspendarea temporară sau rezilierea unilaterală a contractului, acesta se obligă să achite toate serviciile prestate de către Prestator până la momentul emiterii notificării de suspendare/reziliere.

Comanda scrisă (cu numarul de porții pentru dimineața zilei următoare), se transmite prin fax sau mail de persoana desemnată prin decizie de director .

Comanda cuprinde numărul de porții ce vor fi preparate și aduse beneficiarului.

Comanda se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 10.⁰⁰ și va contine numărul de porții clar stabilit pentru pranz și cina, cat și numarul de portii pentru regimuri dietetice-alimentare pentru cele două categorii(cu certificat de handicap și fără)

Comanda se face pe baza foii zilnice de prezență a prescolarilor și elevilor (sub semnatura profesorilor diriginti), în urma efectuării prezenței și cunoașterii exacte a numărului prescolarilor si elevilor prezenti.

In functie de modificarile intervenite in frecventa prescolarilor și elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de portii, fără modificarea prețului 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 recomandarea medicului școlar și reglementările legislative în vigoare, OMS nr. 1563/2008, OMS nr. 975/1998, OMS nr. 976/1998 etc.

Portiile vor fi pregătite și preparate de către prestatorul serviciilor de catering în cantitatile și continutul caloric stabilit prin normele de hrani prevazute de legislația în vigoare conform Ordinului nr. 1955 din 18/10/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitatile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor, în conformitate cu Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitatile de învățământ preuniversitar și cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

***CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE :
CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ :
SOLICITAM In cadrul propunerii tehnice:***

- 1. Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în actul constitutiv al societății, ca obiect de activitate, servicii de catering, prezentarea Certificatului de clasificare pentru servicii de catering, valabil la data deschiderii ofertelor - este obligatoriu;*
- 2. prezentarea unei liste a principalelor prestari de servicii similare în ultimii 3 ani conținând valori, perioade de prestare, beneficiari, indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați;*
- 3. prezentarea Autorizațiilor sanitar-veterinar/Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare, valabile la data deschiderii ofertelor;*
- 4. prezentarea generală a punctului de lucru și a tehnologiei de producție, însotită de imagini exemplificative;*
- 5. prezentarea unei persoane – administratorul - sau o persoana desemnată de acesta, cu care se va soluționa în scris orice problema aparuta după încheierea contractului, iar noi nu o putem previziona la momentul intocmirii prezentului caiet de sarcini.*

6. prezentarea de către Prestator a unui număr de 3 variante (propuneri) de meniuri, care trebuie să fie conforme cu recomandările prezentului Caiet de Sarcini. Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora. Medicul va urmări încadrarea necesarului caloric al școlarilor în răția alimentară și dacă respectiva cantitate de alimente ingerată satisfac calitativ și cantitativ nevoile nutritive ale elevilor școlari și prescolari.

Cele trei variante de meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului. Dacă se dorește, pe parcursul execuției contractului înlocuirea unui meniu sau suplimentarea numărului de meniuri, meniurile noi trebuie supuse și ele spre aprobarea unui medic.

7. Firma de catering nu are voie să modifice structura meniurilor stabilite și aprobate fără acordul Achizitorului.

• Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitatile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevazute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.

• La prepararea mâncărurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

• Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția prescolarilor și elevilor 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, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a directorului școlii la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

• Prestatorul trebuie să întocmească la sfârșitul fiecărei luni pentru luna urmatoare patru variante de plan meniu insotite de calculul caloriilor, continutul de lipide, proteine și glucide care vor fi trimise centrelor beneficiare spre aprobare.

• Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului inopinat, în ceea ce privește modul de depozitare al alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului și vor fi consemnate în "Registrul de control privind hrănirea", document ce va fi păstrat la directorul școlii sau persoana desemnată, după caz.

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 căte ori este cazul.

Cerințe specifice privind alimentele

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- Se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de +60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. +8 grade Celsius pentru hrana rece.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Ofertantul poarta întreaga raspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacă și ușor de curățat și dezinfecțiat.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa .
- **Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare .**

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE :

Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de oferătinând cont de alocația de hrănă stabilită conform prevederilor art. 129 alin. 3 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, cu modificările și completările ulterioare.

- Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri și valori fără TVA.
- 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.
- Solicitam detalierea pretului pentru mic dejun, pranz și cina.

Condiții de plată

Procesul verbal de recepție va fi înaintat Achizitorului împreună cu Factura, Facturile se întocmesc lunar și se prezintă însotita de documentele mai sus enumerate până în data de 7 a lunii următoare.

Plata se va efectua prin virament bancar - cu Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezoreria Statului, în termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la primirea facturii fiscale.

DURATA CONTRACTULUI DE SERVICII :

Durata contractului este perioada cuprinsă între 01.06.2023 – 31.12.2023.

INTOCMIT,

Administrator de patrimoniu

Florentina Ciobanu

