

Fondul Social European

Axa prioritară nr. 6: Educație și competențe

Prioritatea de investiții -10.i: Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul preșcolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la parcursuri de învățare formale, nonformale și informale pentru reintegrarea în educație și formare

Obiectiv Specific 6.2: Creșterea participării la învățământulante-preșcolar și preșcolar, în special a grupurilor cu risc de părăsire timpurie a școlii, cu accent pe copiii aparținând minorității roma și a celor din mediul rural

Obiectiv Specific 6.3: Reducerea părăsirii timpurii a școlii prin măsuri integrate de prevenire și de asigurare a oportunităților egale pentru elevii aparținând grupurilor vulnerabile, cu accent pe elevii aparținând minorității roma și elevii din mediul rural/ comunitățile dezavantajate socio-economic

Titlul proiectului: „EDUsmart - Masuri integrate pentru stimularea participarii la educatie a copiilor cu parinti plecati la munca in strainatate din Orasul Flamanzi, Judetul Botosani”

Cod SMIS: 139093

Nr. 19.338/18.07.2022

Aprobat,
Primar
OLOERIU Dan



Avizat
MANAGER PROIECT
MIULESCU Mariana

CAIET DE SARCINI
privind achiziția de SERVICII DE CATERING
(SERVICII DE CATERING PENTRU COPIII/ELEVII CARE VOR PARTICIPA LA
DRUMETIILE/TABERELE/PICNICURILE DIN CADRUL ACTIVITĂȚII A.3.3 ȘI WORKSHOP-URI DIN
CADRUL ACTIVITĂȚII A.3.2) în cadrul proiectului „EDUsmart - Masuri integrate pentru
stimularea participarii la educatie a copiilor cu parinti plecati la munca in strainatate
din Orasul Flamanzi, Judetul Botosani”)

Cod CPV: 5552000-1 Servicii de catering (Rev. 2)

1. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering respectiv pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru participanții la activitatea A.3.3 reprezentând drumetii, taberele și picnicuri și pentru participanții la activitatea A.3.2 reprezentând workshop-uri, cu începere de la data semnării sale de către parti până la 20.12.2023, sau orice altă dată ulterioară stabilită de autoritatea contractantă cu finanțatorul în vederea implementării proiectului „EDUsmart - Măsuri integrate pentru stimularea participării la educație a copiilor cu părinți plecați la muncă în străinătate din Orasul Flamanzi, Județul Botosani” - finanțat în cadrul Programului Operațional Capital Uman 2014 - 2020 (POCU) - Axa Prioritară 6 - Educație și competențe, Operațiune compozită OS 6.2 - OS 6.3, OS 6.2 Creșterea participării la învățământul anteprescolar și prescolar, în special a grupurilor cu risc de părăsire timpurie a școlii, cu accent pe copiii aparținând minorității romă și a celor din mediul rural, OS 6.3 Reducerea părăsirii timpurii a școlii prin măsuri integrate de prevenire și de asigurare a oportunităților egale pentru elevii aparținând grupurilor vulnerabile, cu accent pe elevii aparținând minorității romă și elevii din mediul rural / comunitățile dezavantajate socio-economic”, cod SMIS 139093

Obiectivul general al proiectului este de reducere și prevenire a abandonului școlar la nivelul Orasului Flamanzi, Județul Botosani prin furnizarea unui pachet integrat de servicii de înaltă calitate și adecvate nevoilor grupului țintă format din copii cu părinți plecați la muncă în străinătate cu accent pe copiii aparținând minorității romă și a celor din mediul rural.

Obiectivele specifice ale proiectului:

OS 1 - Stimularea participării la educație printr-o serie de măsuri integrate care vizează 270 de copii cu părinți plecați la muncă în străinătate, din care minim 10.1% aparținând minorității romă și minim 16% din mediul rural.

OS 2 - Reducerea părăsirii timpurii a școlii prin implicarea într-un ciclu de activități/servicii integrate a 270 de copii cu părinți plecați la muncă în străinătate din care minim 10.01% aparținând minorității romă și minim 15.1% din mediul rural.

OS 3 - Dezvoltarea rezilienței copiilor și sprijinirea traversării perioadei de separare de părinți prin furnizarea unor servicii psihosociale de sprijin printre care menționăm dezvoltarea abilităților de viață, consiliere psihologică, organizarea unor școli de dezvoltare personală, etc.

OS 4 - Asigurarea unei dezvoltări armonioase și stimularea participării la educație a copiilor cu părinți plecați în străinătate prin organizarea unor activități recreative și de socializare (drumetii, picnic, excursii, etc.).

OS 5 - Stimularea participarii la educatie printr-o serie de actiuni care vizeaza printre altele suport material pentru grupul tinta - conditionat de participarea la activitatile organizate in proiect, grupul tinta va primi tablete care sa ii sprijine in procesul educational (tinand cont si de contextul epidemiologic provocat de SARS-C).

OS 6 - Dezvoltarea abilitatilor parentale, obtinerea unei mai bune intelegeri ale nevoilor copiilor cu parinti plecati la munca in strainatate si solutionarea unor eventuale provocari sociale cu care se confrunta familiile prin organizarea unor activitati de educatie parentala (linia verde, raportul parintelui, cafeneaua parintilor, etc.).

OS 7 - Asigurarea participarii directe a grupului tinta in definirea prioritatilor relevante pentru acestia prin recrutarea unui grup de copii care sa faca parte dintr-un organism consultativ de tip Consiliul Juniorilor realizat de Solicitant in cadrul unui alt proiect elaborat si finantat in cadrul POCU AP 4/ PI 9.iv/ OS 4.12, 4.13&4.14 (Servicii sociale si socio-profesionale la nivelul comunitatii pentru copii si tineri). Consiliul va actiona la nivelul orasului Flamanzi si indeosebi la nivelul scolilor implicate in proiect si: va stabili prioritatile si va identifica solutii in rezolvarea problemelor importante ale locuitorilor din comunitate; va identifica solutii/propuneri pentru realizarea unor proiecte de dezvoltare comunitara si adoptarea masurilor care sa vizeze imbunatatirea calitatii vietii copiilor din comunitate; va identifica si promova eventuale initiative care sa fie cuprinse in acte normative; va monitoriza maniera in care sunt implementate solutiile identificate.

OS 8 - Consolidarea si imbunatatirea asistentei sociale la nivelul comunitatii prin crearea unui parteneriat public privat care va presupune elaborarea de metodologii pentru evaluarea si monitorizarea situatiei grupului tinta. Se va pune un accent in special pe cooperarea cu actorii locali relevanti (publici si privati) care se pot implica in monitorizarea situatiei copiilor cu parinti plecati la munca in strainatate, identificarea si implementarea unor actiuni care sa vina in sprijinul acestora.

OS 9 - Valorificarea potentialului copiilor prin promovarea voluntariatului si a participarii la activitati sociale in randul acestora. Acest obiectiv va fi atins prin formarea unei structuri participative prin care tinerii sa se implice in activitati de voluntariat in cadrul comunitatii, printre care mentionam: activitati de mediu (curatare/amenajare gradini publice, plantare plante/pomi, curatare/amenajare parc, etc.); activitati de asistenta administrativa in cadrul institutiilor din comunitate (scoala, biserica, etc); amenajare biblioteca si donare carti; organizare serbari si manifestatii locale; etc.

OS 10 - Cresterea gradului de constientizare cu privire la nevoile copiilor prin intermediul unei campanii de informare in cadrul careia se vor organiza 6 evenimente (2/an) cu invitati din randul grupului tinta dar si din partea autoritatilor publice locale, a ONGurilor si altor entitati relevante in care se vor discuta si promova drepturile copilului dar si obligatiile legale ale parintilor la plecarea din tara (obligatia delegare temporara a autoritatii parentesti in cazul plecarii ambilor parinti) si efectele negative ale plecarii parintilor asupra copiilor ramasi acasa.

2. CONSIDERATII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la „Prestarea serviciilor de catering” prin furnizarea în locațiile stabilite în urma încheierii contractului sub structura următoare:

- ⇒ Servicii catering (835 meniuri)- 635 copii școlari care participă la activitatea A.3.3 Activități recreative și de socializare, reprezentând 10 tabere x 2 zile x 20 persoane - 400 meniuri, 15 picnicuri x 17 persoane - 255 meniuri, 15 drumeții x 12 persoane - 180 meniuri;
- ⇒ Servicii catering (1200 meniuri) - 240 copii școlari care participă la activitatea A.3.2 Servicii psihosociale de sprijin, reprezentând 16 workshop-uri x 15 persoane/eveniment x 5 zile/eveniment - 1200 meniuri.

2.1 SERVICII CATERING (A.3.3 Activități recreative și de socializare)

Pentru servicii aferente acestei activități prestarea se va efectua în locațiile indicate de beneficiar, după încheierea contractului și transmiterea ordinului de începere a serviciilor.

În cadrul acestei activități hrana constă în 1 (una) masă caldă pe zi (masa de prânz), pentru fiecare copil din cei 635 copii preșcolari și școlari cu vârsta între 3-16 ani.

Locul de servire al mesei va fi pe raza localității orașului Flămânzi. Locațiile vor fi stabilite ulterior în funcție de tipul de activitate ce urmează a se desfășura dar nu vor depăși 7 km față de sediul primăriei orașului Flămânzi.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectiv:

- ⇒ **LEGE nr. 123 din 27 mai 2008** pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- ⇒ **Ordinul ministrului sanataii publice nr. 1563/2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii și adolescenti (ratia zilnica medie va fi de 1300 kcal/zi copii 1-3 ani, 1800 kcal/zi copii 4-6 ani, 2400 kcal/zi copii 7-10 ani, 3100 kcal/zi copii 11-14 ani - baieti, 3500 kcal/zi copii 15-19 ani - baieti, 2600 kcal/zi copii 11-14 ani - fete, 2800 kcal/zi copii 15-19 ani - fete).

Prânzul va fi compus din felul I, felul II, desert, pâine și apă, astfel:

Copii preșcolari și școlari 3-16 ani

Felul I

- ciorba de legume dreasă cu ou sau supă de pui cu tăitei sau găluște = min. 300 ml sau

- ciorba cu carne de pui sau vita = min. 300 ml/60g.

Felul II

- mâncare scăzută (min. 300 g) sau garnitura/salate (min. 300 g) și
- grătar sau friptură carne pui/vită/porc sau gulașuri, etc. (min. 100 g);

DESERTURI: prăjituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri, etc. (minim 150 grame) - 1 zi fructe proaspete, 1 zi produse patiserie, compoturi, iaurturi.

PÂINE - albă feliată (minim 150 grame)

APĂ POTABILĂ - îmbuteliată, minerală sau plată, indiferent de volumul recipientului (minim 500 ml/meniu)

Gramajele se vor raporta la produsul finit.

Ofertantul se va asigura ca are capacitatea de a servi și meniuri vegetariene sau de post la cererea autorității contractante.

Nu se acceptă același meniu în două zile consecutive în cadrul celor 10 tabele a câte 2 zile fiecare. Ofertanții vor dovedi în propunerea tehnică că respectă această solicitare (document „meniu” și „rețetar”). Ofertele care nu respectă această solicitare vor fi descalificate.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți. Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale);
- lipide (grăsimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Într-o rație echilibrată, proteinele trebuie să reprezinte, cca 15% - ele se recomandă a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, brânză, lapte, ouă dar și din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie să reprezinte, 25-30% din valoarea calorică globală din care 1/4 să aibă origine vegetală.

Glucidele sunt elementul esențial energetic din rație, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de cca. 2500 ml apă/zi, majoritatea venind o dată 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.

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

Atentie ! : nu se vor folosi crème cu oua, frișcă sau maioneză.

La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

Variantele de meniu trebuie să respecte toate cerințele prevăzute în prezența documentație și în legislația aplicată.

Coordonatorul proiectului împreună cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul pe zile, ținând cont de factorii enumerați mai sus. Firma de catering nu are voie să modifice numărul de porții și meniul stabilit, fără acordul autorității contractante.

Prestatorul serviciului de catering are obligația să furnizeze meniul la începutul fiecărei tabere.

Comanda pentru numărul de porții se va face zilnic până la ora 16:00 și va fi valabilă pentru masa de prânz din ziua următoare. Comanda se va face de către persoana desemnată de autoritatea contractantă prin notă telefonică sau e-mail.

Predarea - preluarea hranei se va face la locațiile stabilite sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un proces verbal întocmit săptămânal pe baza avizelor de însoțire a mărfurilor însușite de beneficiar.

Personalul are obligația și dreptul de a urmări și a verifica distribuția alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de o oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

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

Hrana caldă este pentru preșcolari și școlari cu vârste între 3-16 ani, cu un meniu prestabilit pe zile, la ore exacte (între orele 12:30-14:30 în fiecare zi) respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare, pentru fiecare categorie de consumatori.

2.2. SERVICII CATERING (A.3.3 Servicii psihosociale de sprijin)

Pentru servicii aferente acestei activități prestarea se va efectua în locațiile indicate de beneficiar, după încheierea contractului și transmiterea ordinului de începere a serviciilor.

În cadrul acestei activități hrana constă în 1 (un) meniu rece de tip sandwich, pentru fiecare copil din cei 240 copii preșcolari și școlari cu vârsta între 3-16 ani.

Locul de servire al mesei va fi pe raza localității orașului Flămânzi. Locațiile vor fi stabilite ulterior în funcție de tipul de activitate ce urmează a se desfășura dar nu vor depăși 7 km față de sediul primăriei orașului Flămânzi.

Meniul va fi compus dintr-un sandwich și apă, astfel:

Meniu sandwich:

- sandwich bagheta/triunghi/felii umplut cu felii salam uscat/pastramă/șuncă/șnițel și cașcaval/brânză topită și roșii/salata diverse sortimente/castraveți murați (min. 200 gr);

APĂ POTABILĂ - îmbuteliată, minerală sau plată, indiferent de volumul recipientului (minim 500 ml/meniu).

Gramajele se vor raporta la produsul finit.

Nu se acceptă același meniu la două zile consecutive. Ofertantii vor dovedi în propunerea tehnică că respectă această solicitare (document „meniu” și „rețetar”). Ofertele care nu respectă această solicitare vor fi descalificate.

La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

Variantele de meniu trebuie să respecte toate cerințele prevăzute în prezența documentație și în legislația aplicată.

Coordonatorul proiectului împreună cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul pe zile, ținând cont de factorii enumerați mai sus. Firma de catering nu are voie să modifice numărul de porții și meniul stabilit, fără acordul autorității contractante.

Prestatorul serviciului de catering are obligația să furnizeze meniul la începutul fiecărei workshop.

Comanda pentru numărul de porții se va face zilnic până la ora 16:00 și va fi valabilă pentru ziua următoare. Comanda se va face de către persoana desemnată de autoritatea contractantă prin notă telefonică sau e-mail.

Predarea - preluarea hranei se va face la locațiile stabilite sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor într-un proces verbal întocmit săptămânal pe baza avizelor de însoțire a mărfurilor înșușite de beneficiar.

Personalul are obligația și dreptul de a urmări și a verifica distribuția alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de o oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

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

Sandwich-urile sunt pentru preșcolari și școlari cu vârste între 3-16 ani, având un meniu prestabilit pe zile, la ore exacte (între orele 12:30-14:30 în fiecare zi).

3. GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR

Prestarea serviciilor se va efectua în funcție de perioada de desfășurare a activităților.

4. TRANSPORTUL HRANEI:

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijlocele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole etc. - care au capacitatea de a menține mancarea caldă.

Hrana caldă se va distribui în recipiente din plastic alimentar, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe și pahare. În toate situațiile recipientele folosite la livrarea hranei vor trebui să mențină atât temperatura cât și proprietățile organoleptice ale acesteia.

Prestatorul va asigura servirea cu transport prin mijloace proprii inclusiv vesela (farfurii, tacâmuri și pahare de unică folosință) astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului final.

5. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

Fiecare persoană/salariat 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 prestatorului care manipulează hrana caldă și hrana rece la sediul beneficiarului/sediile stabilite, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va distribui felurile de mâncare, individual fiecărui copil/adult.

6. 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 și evitate.

- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor 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 beneficiarilor 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 hrană caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrană rece.

- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

7. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE:

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și ușor de curățat și dezinfectat.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.
- Ofertantul are obligația *evacuării zilnice a deșeurilor alimentare*.

8. CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Planului meniului pe zile", întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană aprobate de autoritatea contractantă/coordonatorul proiectului.

La întocmirea "Planului meniului pe zile" trebuie să se țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de către cei care le consumă;
- să fie consistent și să dea senzație de sațietate;
- să fie variată atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară. În acest scop vor fi elaborate cel puțin 1 variantă de "Plan meniu pe zile" în cadrul ofertei.
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

În alcătuirea meniului unui copil de peste 2 ani se va utiliza piramida alimentară, cuprinsă în anexa nr. 5 din ORDINUL ministrului sănătății publice nr. 1.563/ 12 septembrie 2008, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

a) Piramida alimentară este alcătuită din grupe de alimente cu o repartitie a cantității recomandate a fi consumate sub denumirea de porție nutritivă.

b) O porție nutritivă este recomandarea cantitativă a unui aliment exprimată în grame sau folosind ca unitate de măsură ceașca.

c) În cadrul piramidei alimentare, numărul de porții nutritive dintr-o anumită grupă se stabilește în funcție de necesarul de calorii al copilului, care la rândul său depinde de vârstă, sex, dezvoltarea corporală și gradul de activitate.

Mâncărurile gen tocături sunt acceptate numai dacă sunt prelucrate termic prin fierbere sau la cuptor. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

Meniul va fi îmbogățit cu vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp.

Alimentația copiilor preșcolari și școlari trebuie să respecte cu precădere următoarele reguli:

a) să asigure un necesar de calorii și micronutrienți conform vârstei și ritmului de creștere;

b) să asigure un aport corespunzător de proteine/zi, prin consumul de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale incluzând fasolea, linte, produse din soia,

c) să asigure un aport de fier de 8-15 mg de fier/zi, prin consumul de carne de vacă, pasăre și porc, legumele - inclusiv fasole și alune, cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi;

d) gustarea să fie formată din fructe, lapte și produse lactate cu un conținut scăzut de grăsime;

e) să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

Ofertantul are obligația prelevării de probe, la sediul unității beneficiare, din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Recoltarea probelor se face de personalul destinat de acesta. Recoltarea probelor se face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate pe recipient sau pe capac. Eticheta va avea menționată următoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnătura persoanei care a recoltat proba. Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copiii care au servit masa, vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraproba”.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar - veterinar, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Ofertantul are obligația să permită persoanelor desemnate având ca atribuțiuni respectarea prevederilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitar veterinar și de igienă legate de obiectul contractului, a cărui identitate va fi adusă la cunoștință prestatorului, să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana.

9. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

- **Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza:** documentelor de predare primire întocmite săptămânal pe baza avizelor de însoțire a mărfurilor însușite de beneficiar, care conțin și certificarea calității și conformității produselor și a comenzii transmise zilnic de către beneficiar;

- La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.);

- Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția proiectului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 20 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activitatilor.

10. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

- Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală va fi exprimat în lei, fără TVA, numai cu două zecimale, TVA va fi evidențiată separat.

- Oferta financiară se va depune pentru 835 meniuri pentru A.3.3 și 1200 meniuri pentru A.3.2, în lei/porție, în conformitate cu formularul de ofertă financiară pus la dispoziție de autoritatea contractantă.

Ofertele cu prețul unitar mai mare de 30,00 lei fără TVA/porția pentru A.3.3 și 13,30 lei fără TVA/portia pentru A.3.2, vor fi descalificate.

La stabilirea prețului ofertantul va avea în vedere toate costurile privind aprovizionarea, producerea, ambalarea, transportul și distribuirea hranei. Aceste costuri vor fi suportate de prestator.

Valabilitatea ofertei: minim 90 de zile de la data limită de depunere a ofertelor prevăzută în documentația de atribuire.

11. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

Ofertantii vor depune un set de documente intitulat propunere tehnică, care să demonstreze capacitatea operațională a ofertantului și care să cuprindă cel puțin următoarele:

- Document intitulat "Planul meniului pe zile" pentru cel puțin 2 zile pentru A.3.3 și 5 zile pentru A.3.2 (zile lucratoare). Tipurile de hrană din cadrul meniurilor nu se vor repeta două zile consecutive;
- Rețetar privind tipurile de hrană enumerate în cadrul meniului;
- Declarație pe propria răspundere semnată de reprezentantul legal sau de un împuternicit al acestuia privind utilajele, instalațiile, echipamentele tehnice

direct implicate în activitatea de producere a hranei, precum și o lista cu acestea - formular 5 și anexa;

- **Declarație pe propria răspundere privind condițiile de muncă și protecția muncii - formular 6;**
- **Dovada deținerii (proprietate, chirie, comodat, etc.) a cel puțin un mijloc de transport al produselor de origine animală, autorizat de către Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor.**

La întocmirea propunerii tehnice se va ține cont de cerințele din prezentul caiet de sarcini.

12. DURATA CONTRACTULUI:

- de la data semnării contractului și emiterea ordinului de începere și până la **20.12.2023**, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act adițional.

13. PREȚUL CONTRACTULUI:

Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.

Autoritatea contractantă are dreptul de a **suplimenta sau diminua cantitățile de servicii (prestațiile)**, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

Autoritatea contractantă își **rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii (prestații) contractată** în următoarele situații:

- Reducerea numărului de beneficiari din cadrul proiectului;
- Încetarea activității autorității contractante.

14. MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata se va efectua prin „mecanismul decontării cererilor de plată” în termen de maxim 60 de zile lucrătoare de la data primirii facturii la sediul Achizitorului, pe baza facturii fiscale și a Procesului verbal de Recepție Cantitativă și Calitativă încheiat fără obiecțiuni, semnat de reprezentantul Prestatorului și de reprezentantul Autorității Contractante. Plata se va efectua exclusiv prin transfer bancar.

În cazul în care achizitorul nu primește sumele solicitate pentru executarea serviciilor de catering prin cereri de rambursare, plata sau prefinanțare din motive neimputabile achizitorului, atunci achizitorul nu datorează penalități de întârziere prestatorului iar sumele datorate nu se consideră scadente, până la remedierea situației apărute. În acest sens, achizitorul va depune toate diligențele pentru rezolvarea oricăror deficiențe apărute în relația cu ordonatorul de credite (AM POCU/ OI POCU).

15. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire va fi „prețul cel mai scăzut”.

În situația în care prețul, fără TVA, inclus în propunerea financiară depășește valoarea fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică care face obiectul prezentei proceduri și nu există posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea acestui contract, oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut va fi declarată inacceptabilă și autoritatea contractantă este în drept să anuleze procedura de achiziție.

Propunerea financiară (oferta) va fi elaborată, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor și condițiilor din prezentul Caiet de sarcini.

Oferta câștigătoare se stabilește numai dintre ofertele admisibile.

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează numai prin compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile.

Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut ofertat va fi declarată câștigătoare.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate.

Nota:

În cazul în care există 2 sau mai mulți ofertanți care au ofertat prețuri identice și care ar ocupa locul 1 într-un clasament al ofertelor admisibile, clasamentul final se va face prin reofertare, autoritatea contractantă solicitând ofertanților în cauză reofertarea propunerii financiare, urmând a se încheia contractul cu ofertantul a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut.

16. DOCUMENTE DE CALIFICARE SOLICITATE

Documentele de calificare care trebuie prezentate de participant sunt cele prevăzute în Fișa de date a achiziției care face parte integrantă din documentația de atribuire aferentă procedurii în cauză.

17. CONSIDERAȚII FINALE

Prezentul caiet de sarcini se completează cu prevederile obligatorii prevăzute în contractul atașat.

Întocmit,

Expert achiziții publice

Inspector Guraliuc Andrei - Alexandru

