



Nr. 148/22.04.2016

CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de catering

pentru Școala Gimnazială nr. 7 Bistrița

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația prevăzută în procedura de achiziție directă 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), în trei locații: la sediul Școlii Gimnaziale nr. 7 Bistrița, situată în Viișoara la nr 37, la Școala Primară Viișoara, cu locația pe Str. Târgului, nr 117, Viișoara și la Școala Primară Sărata, din localitatea Sărata. Achiziționarea serviciilor de catering se realizează în cadrul Proiectului „Învață împreună cu mine” proiect finanțat cu sprijinul financiar al Programul RO10-CORAI, program finanțat de Granturile SEE 2009-2014 și administrat de Fondul Român de Dezvoltare Socială (FRDS).

Organizarea achizitiei se efectuează în baza prevederilor legale, și anume a OUG 34/2006.

CONDITII GENERALE:

Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea prânzului pentru elevii ciclului primar și gimnazial sau preșcolarii aflați sub egida Școlii Gimnaziale nr 7 Bistrița, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Prânzul va cuprinde felul I, felul II, o salată de sezon 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.

Pentru beneficiarii elevi/ preșcolari care vor merge în mini excursii prestatorul va asigura hrană rece, conform Notei de comandă transmisă cu cel puțin 2 zile înainte. 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 în ziua respectivă se va transmite prestatorului, până la ora 09.00 și va conține inclusiv numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar în cazul în care acesta se impune, pe baza foilor zilnice de prezență a



elevilor/preșcolarilor. În funcție de modificările intervenite în frecvența elevilor/preșcolarilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții cu maxim 10, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare suplimentară, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Graficul de prestare a serviciului de catering

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o dată pe zi în toate cele trei locații menționate mai sus și anume la:

- Școala Gimnazială nr. 7 Bistrița- Str. Principală, nr 37, Viișoara
- Școala Primară Viișoara-Str. Târgului, nr 117, Viișoara
- Școala Primară Sărata-Str. Principală, nr. 105, Sărata

Masa de prânz va cuprinde felul I, felul II, o salată de sezon și desert, astfel:

- -ciorbă/supă = minim 200ml
- -mâncare scăzută, garnitură=minim 150 g
- -friptură de carne de pui, vită sau porc= minim 120 g procesată și fără os
- -salata de sezon=minim 80 g
- -pâine= minim 80 g
- -desert: prăjitură-minim100g bucată/elev/preșcolar

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.

Livrarea se va face zilnic pentru Școala Primară Viișoara și Școala Primară Sărata în intervalul 12.30-12.50, urmând ca prânzul să poată fi servit la ora 13.00. Pentru locația Școlii Gimnaziale Viișoara livrarea se va face în intervalul 13.30-13.50 urmând ca servirea prânzului să se realizeze la ora 14.00. 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 activității 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 PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

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 prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor de catering
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția elevilor/preșcolariilor 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 agro-alimentare și pentru prepararea și transportul hranei
- Recepția hranei se va realiza zilnic de către o persoană desemnată de autoritatea contractantă. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul caloriilor și gramajul pe porție. 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, persoana desemnată cu recepția hranei, din cadrul 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.

CONDITII PRIVIND LIVRAREA, RECEPTIA SI TRANSPORTUL

Transportul pentru masa de prânz va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului/elev din propunerea financiară, până la cele trei destinații specificate ale beneficiarului. 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 unui Centralizator lunar al proces verbale de recepție zilnice, semnat de coordonatorul de activități și un reprezentant al Prestatorului. Centralizatorul va avea trei 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. porțiilor livrate, semnăturile părților;
3. Lista de participanți – un centralizator cu elevii prezenți, completat zilnic de profesorul de serviciu (cu absent/prezent).

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

Echipele 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



CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE :

Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de oferta ținând cont de numărul de beneficiari și de valoarea maximă alocată zilnic /elev/prescolar pentru masa de prânz și anume :**9,35 LEI/elev fara TVA la care se adauga 0,84 lei TVA si 8,8 LEI/prescolar fara TVA, la care se adauga 0,79 lei TVA**

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/prescolar, aici incluzându-se toate cheltuielile ocazionate de prestator cu achiziționarea acestei mese, ținând cont de ambalaj (caserole, tacămuri, șervețele) și de transportul. 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.

Prezenta oferta se va adresa unui număr de 174 beneficiari elevi, în perioada mai-iunie 2016, 75 beneficiari elevi nivel primar, în perioada iulie-august 2016. 45 beneficiari elevi nivel gimnazial, în perioada iulie 2016, respectiv 24 beneficiari preșcolari, în perioada iulie-august 2016

DURATA CONTRACTULUI SUBSECVENT

Durata contractului este de 4 luni, defalcăt astfel:

Nr beneficiari	Nivel	Luna/Anul
174	Primar-Gimnazial	Mai-Iunie 2016
24	Prescolar	Iulie-August 2016
75	Primar	Iulie-August 2016
45	Gimnaziu	Iulie 2016

PREȚUL CONTRACTULUI

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

MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata se va efectua prin ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la emiterea facturii.

INTOCMIT,
MORARI MARIA-AEXANDRA