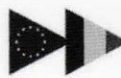




Finanțat de
Uniunea Europeană
NextGenerationEU



MINISTERUL EDUCAȚIEI



Planul Național
de Redresare și Reziliență

Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

Nr. 88/19,03,2025

Aprobat director:
Prof. Negru Costica Ionel

CAIET DE SARCINI

Privind achiziționarea de servicii de catering pentru elevii în cadrul Școlii Gimnaziale George Tofan Bilca în cadrul Programului Național pentru Reducere Abandonului Școlar, finanțate prin Componenta C15 Educația a Planului Național de Redresare și Reziliență în România - Titlul proiectului: „O școală modernă și europeană”

Contract de finanțare nr. 4288/10.05.2024 înrg. la Inspectoratul Școlar Județean Suceava

1.TEMEII LEGAL

Prezentul caiet de sarcini a fost întocmit în conformitate cu:

- a)- Legea nr. **98/2016** din 19 mai 2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare
- b)- Hotărârea nr. **395/2016** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziții publice

Caietul de sarcini cuprinde indicații pentru încheierea contractului de achiziție publică și constituie ansamblul **cerințelor minime și obligatorii** pe baza cărora operatorii economici își vor elabora oferta.

2.ACHIZITOR: Autoritatea contractantă Școala Gimnazială George Tofan Bilca persoană juridică română cu sediul în comuna Bilca, str. Calea Bucovinei, nr.231, Județul Suceava, România tel: 0230411118, fax: 0230411118, e-mail scoalabilca@yahoo.com

3.TITLU PROIECT: – O ȘCOALĂ MODERNĂ ȘI EUROPEANĂ - ID F-PNRAS-2-2023-1821.

4.SURSA DE FINANȚARE: finanțare nerambursabilă.

5.OBIECTUL CONTRACTULUI: Prestarea serviciilor de catering pentru acordarea unei mese calde pentru elevii din cadrul proiectului.

6.COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

7.TIPUL DE CONTRACT: Contract de prestări servicii de catering;

8.TIPUL PROCEDURII: Achiziție directă

9. OBIECTIVELE PROIECTULUI



Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

Prezenta procedura de achiziție publică se realizează cu scopul de a asigura servicii de catering, prin care se acordă o masă caldă elevilor înscriși în proiectului – O ȘCOALĂ MODERNĂ SI EUROPEANĂ-F-PNRAS-2-2023-1821

Prin dezvoltarea proiectului „O ȘCOALĂ MODERNĂ SI EUROPEANĂ” se dorește reducerea abandonului școlar și sporirea gradului de motivare al elevilor pentru participarea activă la procesul educațional, ajungând la un nivel superior de valorizare a importanței educației în viața copiilor. Abandonul școlar apare în comunitățile angajate în cadrul proiectului, în special pentru elevii aparținând grupurilor vulnerabile din școala Bilca datorită nesigurății copiilor, discriminării și lipsei sprijinului adecvat primit din partea părinților, al profesorilor sau al comunității. În urma activităților derulate în cadrul proiectului, școala și familia vor reuși să pună în comun resursele pe care le dețin pentru a construi împreună viitorul educațional și profesional al elevilor. Implementarea proiectului „O ȘCOALĂ MODERNĂ SI EUROPEANĂ” va contribui la îmbunătățirea metodelor și modelelor de lucru, la ajustarea responsabilităților și abordării muncii privind educația copilului.

Programul va dezvolta și implementa proiectul „O ȘCOALĂ MODERNĂ SI EUROPEANĂ” pentru un număr de 40 de copii, asigurându-se astfel și participarea școlară a copiilor ce aparțin grupurilor vulnerabile. În cadrul proiectului se vor realiza activități remediale pentru efectuarea temelor și activități extracurriculare inovative, dinamice și extrem de atractive. Educația pentru toți a fost definită ca acces la educație și la calitatea acesteia pentru toți copiii, fiind identificate două obiective generale:

- asigurarea posibilităților participării la educație a tuturor copiilor, indiferent de cât de diferiți sunt ei și cât se abat, prin modelul personal de dezvoltare, de la ceea ce societatea a denumit normal. Participarea presupune în primul rând accesul și apoi identificarea modalităților prin care fiecare să fie integrat. Accesul are în vedere posibilitatea copiilor de a ajunge fizic la influențele educative ale unei societăți (familie, școală, comunitate), de a se integra în școală și de a răspunde favorabil solicitărilor acesteia ;
- calitatea educației se referă atât la identificarea acelor dimensiuni ale procesului didactic, ale conținuturilor învățării, cât și la calități ale agenților educaționali, care să sprijine învățarea tuturor categoriilor de elevi, să asigure succesul, să facă sistemul deschis, flexibil, eficient și efektiv.

Programul contribuie la scăderea ratei de abandon școlar, oferind oportunități de învățare formală și non-formală, prin participarea la activități artistice și recreative cu caracter educațional. De asemenea, în cadrul programului „O ȘCOALĂ MODERNĂ SI EUROPEANĂ” elevii vor beneficia zilnic de o masă caldă, vor participa la activități recreative și educaționale în funcție de abilitățile lor, în spații adecvate oferite de solicitant. Programul „O ȘCOALĂ MODERNĂ SI EUROPEANĂ” se va desfășura pe parcursul a 5 zile din săptămână, în perioada martie-iunie 2025 (fără vacanțele școlare). Programul va oferi o serie de activități extracurriculare inovative care vor



Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

viza formarea si dezvoltarea competentelor specifice invatamantului secundar, dezvoltarea personala si interpersonală/ pregatirea pentru viata etc.

10. INTRODUCERE

Implementarea acestui program va ajuta la reducerea abandonului școlar, reducerea absenteismului si acordarea unei mese calde pentru toți copii din cadrul proiectului si mai ales pentru cei care se afla in situații de risc sau care locuiesc la distanta mare de scoala. Școala Gimnazială George Tofan Bilca, intenționează sa încheie un contract de prestări servicii de catering, de acordare a unei mese calde, in fiecare zi pentru elevii din cadrul proiectului PNRAS – O ȘCOALĂ MODERNĂ SI EUROPEANĂ - ID F-PNRAS-2-2023-1821 in anul calendaristic 2025. Ținând seama de prevederile cuprinse în Contractul de Finanțare și dispozițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările si completările ulterioare, precum și de valoarea estimată a contractului de servicii, procedura de atribuire a acestui contract este achizitie directa prin catalogul electronic S.I.C.A.P

Beneficiarii finali ai acestor servicii sunt elevii care frecventează cursurile. Școala Gimnazială George Tofan Bilca, in calitate de autoritate contractanta, își rezerva dreptul denunțării unilaterale a contractului de către autoritatea contractanta in cazul unor decizii ale Curții Europene de Justiție, sau in cazul in care prestatorul se afla in una din situațiile de excludere, prevăzute de Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare.

In modelul de contract de prestări servicii anexat la prezenta documentație de atribuire se regăsesc prevederi referitoare la: modificări contractuale, aplicarea penalităților, drepturile si obligațiile prestatorului si ale autorității contractante, prevederi privind suspendarea contractului forță majora si falimentului/insolventei unei dintre părți, modificări legislative.

Caietul de sarcini conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea financiara corespunzător cu necesitățile autorității contractante. Cerintele impuse prin caietul de sarcini sunt condițiile minimale pe care trebuie să le îndeplinească oferta câștigătoare.

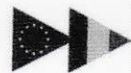
Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică. Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezervă, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.

11. CRITERII DE CALIFICARE

Se va încheia un contract de prestări servicii de catering asigurarea unei mese calde, pe o perioada de 50 zile cu un singur operator economic.

Operatorii economici ce depun oferta trebuie sa dovedească o forma de înregistrare in condițiile legii din tara de rezidenta, din care sa reiasă ca operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla in niciuna din situațiile de anulare a constituirii precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitățile care fac obiectul contractului de achiziție.

Modalitatea prin care poate fi demonstrata îndeplinirea cerinței: se vor completa anexele prezentului caiet de sarcini conform prevederilor art. 60 din Legea nr. 98/2016.



Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

Documentul justificativ care probează îndeplinirea celor asumate prin completare anexelor, se va prezenta la solicitarea autorității contractante, în baza prevederilor art. 164,165,167 alin.2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice,.

Acest document este certificat constatator emis de ONRC din care sa rezulte informații cu privire la domeniul de activitate al ofertantului. Din conținutul certificatului, trebuie sa rezulte faptul ca domeniul de activitate al ofertantului este autorizat si corespunde cu obiectul contractului.

Persoanele fizice sau juridice străine vor prezenta documentul echivalent celui solicitat mai sus, emis de autoritatea competenta din statul de origine al ofertantului.

Operatorii economici nerezidenți (străini) vor prezenta documentele respective însoțite de traducerea autorizata a acestora în limba română.

Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate prin completarea anexelor, se vor prezenta la solicitarea autorității contractante, în baza prevederilor art. 196 alin.2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Valoarea maxima estimativa a contractului de prestari servicii este de 28.000 lei fara TVA sau 29.997 lei cu TVA.

Dreptul de a primi o masa calda îl au elevii prezenți la activitățile din cadrul proiectului PNRAS – O SCOALĂ MODERNĂ SI EUROPEANĂ - ID F-PNRAS-2-2023-1821
In acest context autoritatea contractanta va deconta numai numarul de portii efectiv servite in fiecare zi de cursuri, in baza comenzii date de catre autoritatea contractanta si a procesului verbal de receptie a produselor-masa calda: fel de baza si desert, semnat de reprezentantul scolii si al prestatorului de servicii.

Nota 1: Autoritatea contractanta isi asuma responsabilitatea plăților strict pentru numărul de meniuri comandate si recepționate pe perioada derulării contractului de prestari servicii de catering.

În prezent elevii înscriși în cadrul proiectului nu beneficiază de nici o masa calda, drept pentru care s-a luat prezenta decizie de acordare a unei mese calde pentru elevii care sunt prezenți la cursurile școlare. Serviciile provin din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar, aflate pe teritoriul României, si se distribuie, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare si pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare. Transportul se realizeaza cu vehicule autorizate/ înregistrate sanitar vetrinar.

12. SERVICIILE SOLICITATE. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante. Zilnic (de luni pana vineri) se va servi 1(una) masa caldă ce va include felul I ce se va servi beneficiarilor autorității contractante.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

Masa caldă va fi compusă din 1 (unul) fel de mâncare:

Felul 1 – fripturi, șnițele, chiftele etc.+ garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.

Masa de prânz va cuprinde fel de baza, o salată de sezon, astfel:

-friptură de carne de pui, vită sau porc= minim 100 g procesată și fără os

-salata de sezon=minim 70-100 g



Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

- garnitură -cartofi, orez, paste,
- pâine= minim 50 g (cel puțin 2 felii de pâine)

Serviciile de catering solicitate sunt furnizarea unei mese calde, formată din fel de bază și desert pentru fiecare elev prezent la cursuri.

a) Cantități estimate:

Nr.	Denumirea unitatii	Numar de portii	Perioada	Denumirea serviciului	Cantitate/portii	Pret estimat LEI fara TVA	Valoare estimata LEI fara TVA
	SCOALA GIMNAZIALA GEORGE TOFAN BILCA	44	55 zile	Masa de prânz	2420	22,5	54450
Total					2420	22,5	54450

b) Calitatea alimentară

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de servicii, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar și anume 12.30-13.30. Programul este anunțat în scris, o singură dată, la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări, în termen de 48 ore de la momentul modificării acestuia de către beneficiar.

c) Cerințe specifice privind alimentele. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile naționale Hotărârea Guvernului României nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor și Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale



Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data - limită de consum, sub forma: "Expiră la data de . . .", cu înscriserea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională 100 g

Valoare energetică Kj/kcal

Grăsimi g, din care

Acizi grași saturați g

Glucide g, din care

Zaharuri g

Proteine g

Sare g

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data - limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscriserea lotului;

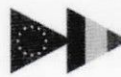
În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat", se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii ;

k) pentru masa caldă, preparată în regim propriu, lista - meniu va fi transmisă la beneficiar spre aprobare cu 15 zile înainte și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe;

l) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

d) Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite elevilor; de asemenea, produsele de origine animal sau nonanimală din care se prepară aceste



Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).

7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică

1. Legume cu piept de pui la grătar;

2. Mâncare de mazăre cu piept de pui;

3. Pilaf cu legume și ficăței de pui;

4. Piure de morcov cu grătar de pui;

5. Piure de cartofi cu piept de curcan;

6. Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;

7. Ghiveci de legume cu pui;

8. Orez cu legume și pui la tava;

9. carne tip shaorma cu legume și cartofi;

10. Sandvici cu piept de pui, branza și legume;

Portiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți (ratia zilnică medie va fi de 3100 kcal/zi copii-11-14 ani,).

Masa caldă se va livra la sediul autorității contractante, în fiecare zi de cursuri școlare, de luni-vineri, în intervalul orar 13.30-14.00 dar nu mai târziu de 14.00.

În vederea realizării meniului, 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).

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.



Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

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

Ofertantul va propune în oferta tehnică cel puțin 10 variante diferite de meniu, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată pe care le va repeta în livrare către autoritatea contractantă de maximum de două ori într-o lună.

Toate alimentele care sunt depozitate

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie 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 minimizeze 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 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.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

13.CONDITII OBLIGATORII SI ELIMINATORII

Ofertantul participant la procedura trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate autorizat, fabricarea de mâncăruri preparate, restaurant etc. dovedit prin ONRC (Oficiul Național Registrul Comerțului)

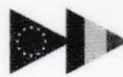
Prestatorul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare și servire a hranei în deplină concordanță cu legislația în vigoare. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a persoanelor ce beneficiază de hrană, autoritatea contractantă va avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele cu altele corespunzătoare, în cel mai scurt timp posibil.

Locația pentru prepararea hranei va trebui să aibă Autorizație Sanitară Veterinară pentru pregătire hranei și Autorizație Sanitară de Funcționare emisă de Direcția de Sănătate Publică. Se va prezenta Autorizația Sanitară Veterinară și Autorizația Sanitară de Funcționare, în copie împreună cu celelalte documente ce însoțesc oferta.

a) Prevederi privind produsele alimentare

Materiile prime și toate ingredientele sunt depozitate în condiții corespunzătoare, concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării. Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că toate ingredientele și produsele alimentare sunt depozitate conform prevederilor legale.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu, de certificate de calitate și sanitare veterinare. Pentru



Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRRAS-2-2023-1821

produsele alimentare bio pe care le va propune în cadrul meniului operatorul economic va prezenta certificate/declarații de conformitate etc, care să ateste că produsele sunt declarate bio de către autoritățile competente.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc) care vor fi prezentate autorității contractante anexate în copie la factura emisă pentru serviciile prestate.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și stampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare. Materiile prime folosite la prepararea hranei vor fi în prima parte a termenului de valabilitate.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

b) Cerințe specifice privind igiena personalului

Angajații prestatorului care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Angajaților prestatorului care suferă de boli (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree) sau sunt purtători ai unei boli ce poate fi transmisă prin alimente nu li se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

Personalul angajat în manipularea și prelucrarea alimentelor trebuie să aibă absolvit cursul de Noțiuni fundamentale de igienă. Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o Declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că personalul implicat în derularea prezentului contract de achiziție a urmat cursul Noțiuni fundamentale igienă.

Prestatorul are obligația de a efectua controalele medicale periodice ale angajaților conform legislației în vigoare. Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o Declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că personalul implicat în derularea prezentului contract de achiziție are efectuate analizele medicale la zi.

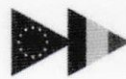
c) Pregătirea și prepararea hranei

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Ofertantul poate propune – numai printr-un înscris – tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii beneficiarului.

Personalul desemnat de către instituția contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezența reprezentantului firmei furnizoare.



Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului zilnic, până la ora 09.00 și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin email și telefonic de administratorul/directorului beneficiarului sau de persoana care-l înlocuiește. Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

d) Condiții pentru transport și distribuție

Transportul alimentelor va fi asigurat de către prestator, cu mijloace de transport autorizate, până la locul de servire a mesei, sediul autorității contractante.

Mijloacele de transport și containerele de transport (dulapuri calde), ambalaje, trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul alimentelor trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât în momentul în care aceasta ajunge la beneficiar să aibă temperatura optimă.

Autovehiculele utilizate la transportul alimentelor trebuie să fie autorizate sanitar-veterinar pentru transport produselor comestibile de origine animală și nonanimală. Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice Autorizația sanitar veterinară pentru mijlocul de transport, eliberată de Autoritatea Sanitar Veterinară, în copie cu mențiunea “conform cu originalul”.

e) Spațiile de servire a mesei și vesela

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mancarea beneficiarilor, vor fi asigurate de beneficiar. Vesela și tacâmurile utilizate puse la dispoziție de către prestator vor fi incluse în prețul ofertei conform reglementărilor în vigoare. Pentru distribuția hranei prestatorul va utiliza recipiente specifice pentru lichide, solide și tacâmuri plastic de unică utilizare (respectând legislația în vigoare) și servetele.

f) Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei



Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

g) Receptia hranei-fel de baza si desert

Receptia hranei, se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de autoritatea contractanta. In cazul constatării unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se comunica imediat, in scris, prestatorului. La livrare, prestatorul are obligatia de a transmite declaratia de conformitate care va atesta ca masa calda distribuita: fel de baza si desert respecta cerintele de calitate pentru a fi servita copiilor. Receptia hranei din punct de vedere calitativ si cantitativ se va face pe baza procesului verbal de receptie, si va fi semnat de catre reprezentantul unitatii scolare si al prestatorul.

Prestatorul are obligatia de a remedia deficientele constatate de catre autoritatea contractanta sau de catre un reprezentant al esalonului superior al acesteia in termen de 2 zile, iar inlocuirea alimentelor necorespunzatoare se va face in termen de 2 ore. In cazul in care deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit se va declansa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecintele ce decurg din aceasta.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi deduse din facturi.

14.CRITERIUL DE ATRIBUIRE- FACTORI DE EVALUARE A OFERTELOR

Criteriul de atribuire este **pretul cel mai scazut.**

In cazul in care pe locul intai sunt 2 sau mai multe oferte cu aceiasi valoare se va cere o noua oferta financiara. Aceasta oferta va fi solicitata de autoritatea contractanta si prin retransmiterea unei noi oferte economice.

Cele de mai sus vor fi elaborate, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor și condițiilor din caietul de sarcini.

NOTĂ: Oferta este considerată inacceptabilă în următoarea situație, - Pretul, fara TVA, inclus în propunerea financiara depaseste valoarea estimata comunicata prin oferta, deoarece nu exista posibilitatea disponibilizarii de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea contractului de achizitie publica

15.ATRIBUȚIILE ȘI RESPONSABILITĂȚILE PĂRȚILOR

a) Inceperea activitatii

Termenul maxim de incepere a prestarii serviciilor este de la semnarea contractului.



Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

b) Obligațiile autorității contractante

Achizitorul se obliga, ca în baza contractului încheiat cu prestatorului, să achite contravaloarea serviciilor prestate în cuantumul, termenul și condițiile stipulate prin contract.

Achizitorul va plăti prin ordin de plată contravaloarea serviciilor prestate în termen de 30 de zile de la înregistrarea facturii la autoritatea contractantă.

c) Obligațiile prestatorului

Prestatorul se obligă să presteze serviciile cel puțin la calitatea prevăzută în propunerea tehnică.

Prestatorul se obligă să presteze serviciile astfel cum au fost prevăzute în contractul de prestări servicii de catering.

Prestatorul își va desfășura activitatea într-o manieră competentă, profesională și cu promptitudine, fiind responsabil atât de siguranța operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Prestatorul va avea personal calificat pregătit profesional, pentru activitatea de alimentație publică.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală – prestatorul are obligația de a asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare elev în parte, după caz.

16. TERMENE DE PRESTARE A SERVICIILOR/DOCUMENTE/GARANTII

Termene - Serviciile vor fi prestate în intervalul de timp precizat în prezentul caiet de sarcini, la termenele de prestare servicii corelate cu graficul de termene de plată.

Denumire serviciu	Grafic de prestare servicii	Termene de prestare Servicii (ora de livrare a hranei calde)	Termen de plată
SERVICII DE CATERING-HRANA CALDA- Fel de baza	SCOALA GIMNAZIALĂ GEORGE TOFAN BILCA	în intervalul orar 13-14 dar nu mai târziu de 14.00	30 de zile de la emiterea facturii

a) Documente

Prestatorul va transmite achizitorului (autorității contractante) documentele care dovedesc prestarea servicii lunar:

- a. factura fiscală;



Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

- b. centralizatorul lunar al serviciilor prestate;
- c. Declarații de conformitate pentru meniurile livrate;
- d. avizul de expeditie a marfii;
- e. proces verbal de receptie a meniurilor furnizate;

b) Garanții

Prestatorul are obligația de a garanta ca toate serviciile prestate prin contract sunt conform prevederilor caietului de sarcini.

Achizitorul (autoritatea contractantă) are dreptul de a notifica imediat prestatorul, în scris, orice plângere sau reclamație ce apare în legătura cu modul de prestare a serviciilor.

La primirea unei astfel de notificări, prestatorul are obligația de a lua măsurile ce se impun pentru remedierea aspectelor neconforme reclamate, în termen de maxim 48 de ore de la notificare. În situația în care remedierea implică costuri suplimentare acestea vor fi suportate de prestator.

17. CONDITII DE MUNCA SI PROTECTIA MUNCII

Pe parcursul derulării contractului se vor respecta regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii care sunt în vigoare:

- educarea și formarea profesională a personalului care prestează serviciile de catering;
- cunoașterea riscurilor pentru sănătatea lucrătorilor;
- asigurarea cu echipament individual de protecție
- cunoașterea impactului pentru mediu

18. PROPUNEREA TEHNICA

Ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor ce urmează a fi prestate cu cerințele prezentului Caiet de sarcini. Prin modul de formulare a ofertei tehnice ofertantul trebuie să prezinte o descriere punct cu punct a modului în care serviciile de catering prestate corespund specificațiilor tehnice continuate în Caietul de sarcini.

Oferta de servicii cu caracteristici tehnice inferioare, sau care nu respecta cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini, va avea ca efect declararea ofertei „neconforma”.

Se vor respecta cerințele solicitate prin prezentul caiet de sarcini și anexele sale, astfel încât informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini și anexele sale.

Vor fi respectate reglementările speciale privind producția, circulația și comercializarea alimentelor și a preparatelor alimentare, precum și condițiile minime de calitate.

Produsele, hrana pentru elevi-meniuri oferite trebuie să îndeplinească următoarele condiții:
- să fie preparate conform prevederilor legale, în scopul protecției sănătății publice, igienei alimentului și protecției calității produsului;

- să se încadreze în nivelurile maxime admise de contaminare fizică, chimică, microbiologică, toxicologică sau radiologică stabilite prin reglementări speciale.

Se va prezenta 10 variante diferite de meniuri, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată pe care le va repeta în livrare către autoritatea contractantă, de maximum de două ori într-o lună,



Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

Toate condițiile și caracteristicile tehnice menționate în prezentul Caiet de sarcini sunt obligatorii. Neindeplinirea unei singure condiții/cerințe/specificații tehnice solicitate în Caietul de sarcini, atrage de la sine respingerea propunerii tehnice ca neconforme.

Nota: orice referire din cuprinsul prezentului Caiet de sarcini, prin care se indică o anumită origine, sursa, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație, se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea „sau echivalent”. Ofertantul va preciza lista documentelor din oferta care sunt confidențiale, protejate de un drept de proprietate intelectuală sau secret comercial. Lipsa acestei liste presupune că documentele nu sunt confidențiale.

Perioada de valabilitate a ofertelor: 30 de zile.

19. PROPUNEREA FINANCIARĂ

Criteriul de atribuire este cel mai mic preț. Ofertatul declarat câștigător va încărca în catalogul electronic oferta financiară în vederea definitivării achiziției.

Propunerea financiară se va face pentru cantitatea maximă de meniuri (3144 meniuri), și va fi însoțită în mod obligatoriu de anexa detaliată (centralizatorul de prețuri care va conține serviciu oferit: Felul II și desert, prețul unitar/serviciu, cantitatea maximă estimată de servicii prestate pe întreaga perioadă de derulare a contractului de prestări servicii).

Valoarea maximă estimată a contractului de prestări servicii de catering este de 78600 fără TVA

a) Facturarea serviciilor prestate

Facturarea serviciilor prestate se va face odată pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate. Facturile vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțirea mărfurilor și a proceselor verbale de recepție. La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțirea mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

b) Modalități de plată

Modalități și condiții de plată

Serviciile prestate se vor deconta lunar, pe baza următoarelor documente:

- a. factura fiscală;
- b. centralizatorul lunar al serviciilor prestate;
- c. Declarații de conformitate pentru meniurile livrate;
- d. avizul de expedite a marfii;
- e. proces verbal de recepție a meniurilor furnizate;

Plata facturii de prestări servicii se va face în termen de 30 de zile, de la primirea acesteia. În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate, atunci achizitorul (autoritatea contractantă) are dreptul de a deduce din prețul contractului, ca penalitate, o sumă echivalentă de 0,01%/zi din prețul contractului.

Plata se va efectua prin virament bancar - Ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, pe baza de factură fiscală (în original).



Finanțat de
Uniunea Europeană
NextGenerationEU



MINISTERUL EDUCAȚIEI



Planul Național
de Redresare și Reziliență

Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar Proiect finanțat prin Componenta C15 - Educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România

Beneficiar: Școala Gimnazială George Tofan Bilca

Titlul proiectului: „Reducerea abandonului școlar în Școala Gimnazială George Tofan Bilca”

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1821

20. Formulare

1. Formularul 1 - Modelul de contract
2. Formularul 2 – Declarație privind neincadrarea în situațiile prevăzute la art.60 din legea 98/2016
3. Formularul 3 - Declarație privind neincadrarea în situațiile prevăzute la art.164 din legea 98/2016
4. Formularul 4 - Declarație privind neincadrarea în situațiile prevăzute la art.165 din legea 98/2016
5. Formularul 5 - Declarație privind neincadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din legea 98/2016
6. Formularul 6 – Declarație privind reglementărilor obligatorii în domeniile mediului, social și a relațiilor de muncă și protecția muncii
7. Formularul 7 – Declarație privind acceptarea modelului de contract
8. Formularul 8 – Declarație privind respectarea obligațiilor referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii
9. Formularul 9 - Declarație privind respectarea obligațiilor referitoare la igiena personalului
10. Formularul 10 – Formularul de ofertă
11. Formularul 11 – Propunerea tehnică
12. Formularul 12 - Declarație privind respectarea obligațiilor referitoare la depozitarea alimentelor.

Intocmit:

Prof. Hadranyi Ildiko