



UNIONE EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 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, non formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare"

Titlul proiectului: "Proces educațional optimizat prin activități de mentorat în școlile bistrițene"

Cod MySMIS: POCU 74/6/18/106557

Nr. 286/12.02.2019

Inspector școlar general,
Prof. Gabriela Tabără

CAIET DE SARCINI

Aprobat,
Manager proiect,
Ioana

**privind achiziționarea de servicii de catering pentru școli/ servicii hrană
evenimente locale în cadrul proiectului POCU 74/6/18/106557 „Proces educațional
optimizat prin activități de mentorat în școlile bistrițene”**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația prevăzută în procedura proprie de achiziție (anexa 2) 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 pentru școli / servicii de hrană evenimente locale - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei (doar masa de amiază-prânzul), în șapte locații:

1. La sediul Centrului Școlar de Educație Incluzivă Nr.1, situată în municipiul Bistrița, str. Alba Iulia nr. 20;
2. La sediul Centrului Școlar de Educație Incluzivă Nr.2, situată în municipiul Bistrița, str. Toamnei nr. 2 Bis;
3. La sediul Centrului Școlar de Educație Incluzivă „Lacrima”, situată în municipiul Bistrița, cartier Unirea nr.264;
4. La sediul Centrului Școlar de Educație Incluzivă Beclean, situată în orașul Beclean, str. Grigore Silași nr.5;
5. La sediul Școlii Gimnaziale „Artemiu Publiu Alexi”, situată în orașul Sângeorz-Băi, str. Republicii nr. 38;
6. La sediul Școlii Gimnaziale, situată în comuna Nimigea de Jos, str.Principală nr.450 și la structurile:
 - Școala Primară, sat Mintiu, str. Principală nr.56
 - Școala Primară, sat Florești, str. Principală nr.27
7. La sediul Școlii Gimnaziale, situată în comuna Șieu-Măgherus, str. Principală nr.117.



Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014–2020

Axa prioritară 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, non formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare"

Titlul proiectului: "Proces educațional optimizat prin activități de mentorat în școlile bistrițene"

Cod MySMIS: POCU 74/6/18/106557

Achiziționarea serviciilor de catering pentru școli/ servicii hrană evenimente locale se realizează în cadrul proiectului „Proces educațional optimizat prin activități de mentorat în școlile bistrițene” cod SMIS POCU/74/6/18/106557.

Cerințele din caietul de sarcini reprezintă condiții obligatorii pe baza cărora operatorii economici specializați prezintă oferte ce vor conduce la atribuirea contractului de prestări servicii de catering pentru școli/ servicii hrană evenimente locale conform următoarelor prevederi:

- Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
- Ordinul OMS 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți
- Ordinul OMS 1955/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea , educarea și instruirea copiilor și tinerilor
- Ordinul OMS 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.

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

- Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea de Guvern nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

1.Autoritatea contractantă:

Inspectoratul Școlar Județean Bistrița-Năsăud cu sediul în municipiul Bistrița, str.1 Decembrie nr.5, tel.0263/213529, fax.0263/216654, e-mail: isjbn@isjbn.ro

2.Procedura aplicată: procedură internă proprie, cod CPV 55524000-9 „Servicii de catering pentru școli”, cod CPV 55520000-1 „Servicii de catering”.

3.Criteriul de atribuire – prețul cel mai scăzut, conform art.34 din H.G. NR.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.



Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014–2020

Axa prioritară 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, non formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare"

Titlul proiectului: "Proces educațional optimizat prin activități de mentorat în școlile bistrîțene"

Cod MySMIS: POCU 74/6/18/106557

CONDITII GENERALE:

Descrierea serviciului de catering pentru școli

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea prânzului pentru elevii/preșcolarii participanți la activitatea 5.1. din proiect și anume, An I: 230 elevi și preșcolari estimați*50 zile/program; An II: 230 elevi și preșcolari estimați*50 zile/program; An III: 220 elevi și preșcolari estimați*25 zile/program și activitatea 5.2. din proiect și anume, An I: 230 elevi și preșcolari estimați*50 zile/program; An II: 230 elevi și preșcolari estimați*50 zile/program; An III: 220 elevi și preșcolari estimați*25 zile/program în cele șapte locații, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Prânzul va cuprinde felul principal, o salată de sezon și desert sau fruct de sezon. Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

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 se va transmite prestatorului, cu 5 zile înainte de finalizarea unei luni calendaristice pentru luna următoare și va conține inclusiv numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar în cazul în care acesta se impune.

Graficul de prestare a serviciului de catering pentru școli- va fi anexa A la contract.

În funcție de grupul țintă graficul poate suferi modificări.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua pe baza de comandă lunară, transmisă cu 5 zile înainte de finalizarea unei luni calendaristice pentru luna următoare, în toate cele șapte locații menționate mai sus și anume la:

- Centrul Școlar de Educație Incluzivă Nr.1, situată în municipiul Bistrița, str. Alba Iulia nr. 20;
- Centrul Școlar de Educație Incluzivă Nr.2, situată în municipiul Bistrița, str. Toamnei nr. 2 Bis;
- Centrul Școlar de Educație Incluzivă „Lacrima“, situată în municipiul Bistrița, cartier Unirea nr.264;
- Centrul Școlar de Educație Incluzivă Beclean, situată în orașul Beclean, str. Grigore Silași nr.5,
- Școala Gimnazială „Artemiu Publiu Alexi” , situată în orașul Sângeorz-Băi, str. Republicii nr. 38;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 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, non formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare"

Titlul proiectului: "Proces educațional optimizat prin activități de mentorat în școlile bistrițene"

Cod MySMIS: POCU 74/6/18/106557

- Școala Gimnazială, situată în comuna Nimigea de Jos, str.Principală nr.450 și la structurile:Școala Primară, sat Mintiu, str. Principală nr.56, Școala Primară, sat Florești, str. Principală nr.27;
- Școlii Gimnaziale, situată în comuna Șieu-Măgherus, str. Principală nr.117.

Masa de prânz va cuprinde felul principal, o salată de sezon și desert/fruct, astfel:

- -mâncare scăzută, garnitură=minim 200 g
- -friptură de carne de pui, vită sau porc= minim 150 g procesată și fără os
- -salata de sezon=minim 80 g
- -pâine= minim 50 g
- -desert: prăjitură-minim 60g bucată/elev/preșcolar sau fruct de sezon

Descrierea serviciului de hrană evenimente locale

Prestatorul trebuie să asigure servicii de hrană/catering pentru evenimente locale în 7 comunități din care provin cele 7 școli beneficiare în proiect, organizate pentru implementarea campaniilor de conștientizare în plan local, cate 2 evenimente pe an în fiecare comunitate, cu participarea a circa 50 de participanți.

Meniul pentru evenimente locale va conține:

- - produse de patiserie (dulci și sărate)– min.120g/participant
- -apa minerală și plată – 0,5 l/participant
- -ceai – 150 ml/participant
- -cafea, zahăr și lapte condensate -2buc-100 ml/participant
- -fructe – minim 300g/participant

Menționăm că toate gramajele sunt pentru 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 școlarilor și preșcolarilor. 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.



Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014–2020

Axa prioritară 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 cursuri de învățare formale, non formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare"

Titlul proiectului: "Proces educațional optimizat prin activități de mentorat în școlile bistrifene"

Cod MySMIS: POCU 74/6/18/106557

Livrarea serviciilor de catering se va efectua pe baza de comandă lunară, transmisă cu 5 zile înainte de finalizarea unei luni calendaristice pentru luna următoare. Prestarea serviciilor de hrană evenimente locale livrarea se va realiza pe bază de comandă pentru 2 evenimente/an x 7 școli x 3 ani=42 evenimente.

Aceste activități vor putea fi modificate și adaptate, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris prin Nota de comandă, cu 5 zile înainte de finalizarea unei luni calendaristice pentru luna următoare 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 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 ofertantul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele pentru o perioadă de 1 luna care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor de catering de hrană;
- Ofertantul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția elevilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare;
- Ofertantul 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 de către o persoană desemnată de autoritatea contractantă.. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau al coordonatorului unitate de învățământ din proiect. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, ofertantului.
- 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 cadru 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.



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 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 cursuri de învățare formale, non formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare"

Titlul proiectului: "Proces educațional optimizat prin activități de mentorat în școlile bistrițene"

Cod MySMIS: POCU 74/6/18/106557

CONDITII PRIVIND LIVRAREA, RECEPTIA SI TRANSPORTUL

Transportul pentru masa de prânz va fi asigurat de către ofertant cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului/elev/preșcolar din propunerea financiară, până la cele șapte 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 dezinfectie. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei, 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 procesului-verbal de recepție întocmit la final de lună sau final de eveniment local având la bază următoarele documente:

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 persoana desemnată de autoritatea contractantă (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.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014–2020

Axa prioritară 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, non formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare"

Titlul proiectului: "Proces educațional optimizat prin activități de mentorat în școlile bistrițene"

Cod MySMIS: POCU 74/6/18/106557

Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

Echipamentele 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.

Pentru demonstrarea îndeplinirii cerinței privind experiența similară, autoritatea contractantă solicită ofertantului, o listă a contractelor de prestări servicii, similare, în ultimii 3 ani, perioade de prestare a serviciului de catering, beneficiari. Se vor prezenta maxim 3 contracte având ca obiect prestarea de servicii similare a căror valoare totală să fie de minim 600 000 lei fără TVA.

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE :

Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de ofertă ținând cont de numărul de beneficiari și de valoarea maximă alocată zilnic /elev/preșcolar pentru masa de prânz și anume :**10,00 lei fără TVA /elev/preșcolar** pentru programul de servicii de catering pentru școli și **1000,00 lei fără TVA/ eveniment** pentru programul servicii hrană evenimente locale.

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

Valoarea estimată a contractului : pentru un număr mediu estimat de 57.000 porții /elevi/preșcolari x10,00 lei/ porție fără TVA = 570.000,00 lei fără TVA, respectiv 42 evenimente x 1000,00 lei/eveniment fără TVA =42.000,00 lei fără TVA, conform comenzilor trimise către prestator.

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este până la data de 24.01.2021.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Structura de Investiții
2014-2020

Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 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, non formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare"

Titlul proiectului: "Proces educațional optimizat prin activități de mentorat în școlile bistrițene"

Cod MySMIS: POCU 74/6/18/106557

PREȚUL CONTRACTULUI

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

MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata se va efectua în termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la prezentarea facturii.

Responsabil financiar proiect,
Corăbian Margareta

Întocmit,
Expert achiziții publice proiect,
Moldovan Cornelia-Ancuța