



UNIUNEA EUROPEANĂ

MINISTERUL
EDUCAȚIEI
NAȚIONALE

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
 Axa prioritară 6: „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: „Noi TOȚI vrem la SCOALA!”
 Apel proiecte nr: POCU/74/6/18
 Cod SMIS:2014+: 107980

No. 198 / 25.09.2018

Aprobat,
 Manager proiect
 Prof. Dr. Leonard Vacaru

CAIET DE SARCINI

Obiectului contractului : Achiziție publică de prestarea serviciilor de catering și dulciuri/tort pentru grupul tinta, respectiv, pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei – masa pranz - pentru un număr de 245 copii de grădiniță, 525 elevi care urmează programul Școala după Școala și 210 persoane care urmează programul A doua șansă. Pentru copii de grădiniță se vor livra torturi/dulciuri când se serbează zilele de naștere. Aceste activități au loc în cadrul proiectului ” *Noi TOȚI vrem la SCOALA!* ”, cod *MySMIS 107980*” cod apel POCU/74/6/18/18, cod proiect 107980.

1. Date generale

Proiectul în cadrul căruia urmează să se realizeze achiziția se implementează în parteneriat, acesta fiind compus din:

1. *Colegiul Tehnic Danubiana Roman*, având calitatea de **Lider parteneriat**.
2. *Primăria Municipiului Roman* având calitatea de **Partener 1**.

2. Titlul proiectului: “*Noi TOȚI vrem la SCOALA!*”

3. ID proiect: POCU/74/6/18/107980

4. Sursa de finanțare:

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 6: „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: „Noi TOȚI vrem la SCOALA!”

Apel proiecte nr: POCU/74/6/18

Cod SMIS:2014+: 107980

5. Denumirea produselor achiziționate și cantitate:

Codul de calificare CPV:

5524000-9 - servicii de catering școlare

5520000-1 – servicii de protocol

Loturile vor fi împartite astfel:



UNIUNEA EUROPEANĂ

MINISTERUL
EDUCAȚIEI
NAȚIONALEInstrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 6: „Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul preșcolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la parcurșuri de învățare formale, non-formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare”.

Titlul proiectului: „Noi TOȚI vrem la ȘCOALA!”

Apel proiecte nr: POCU/74/6/18

Cod SMIS:2014+: 107980

| Nr. lot si pret/lot | Denumire serviciu | Nr.buc. | Pret unitar lei fara TVA | Pret total lei fara TVA |
|---|--|---------|--------------------------|-------------------------|
| Lotul 1 in Cracoani, Suma totala = 269.224,06 lei | Catering – gustari/mese calde pentru copii gradinita si SDS(148 x 21 zile x 8 luni=24864 buc) | 24.864 | 8.25 | 205.128,00 |
| | Catering - gustari/mese calde pentru copii ADS(41 x 21 x 8= 6.888 buc) | 6.888 | 9.17 | 63.162,96 |
| | Sarbatorirea zilelor de nastere - lunar | 35 | 26.66 | 933,10 |
| Lotul 2 in Dragomiresti Suma totala = 237.799,28 lei | Catering - gustari/mese calde pentru copii gradinita si SDS(125 x 21 zile x 8 luni=21000 buc) | 21000 | 8.25 | 173.250,00 |
| | Catering - gustari/mese calde pentru ADS(41 x 21 x 8= 6.888 buc) | 6.888 | 9.17 | 63.162,96 |
| | Sarbatorirea zilelor de nastere - lunar | 52 | 26.66 | 1.386,32 |
| Lotul 3 la Pipirig, Suma totala = 201.667,12 | Catering - gustari/mese calde pentru copii gradinita si SDS(102 x 21 zile x 8 luni=17.136 buc) | 17.136 | 8.25 | 141.372,00 |
| | Catering - gustari/mese calde pentru copii ADS(39 x 21 x 8= 6.552 buc) | 6.552 | 9.17 | 60.081,84 |
| | Sarbatorirea zilelor de nastere - lunar | 40 | 26.66 | 1066,40 |
| Lotul 4 la Savinesti Suma totala = 153.791,20 lei | Catering - gustari/mese calde pentru copii gradinita si SDS(55 x 21 zile x 8 luni=9240 buc) | 9240 | 8.25 | 76.230,00 |
| | Catering - gustari/mese calde pentru ADS(50 x 21 x 8= 8400 buc) | 8400 | 9.17 | 77.028,00 |
| | Sarbatorirea zilelor de nastere - lunar | 20 | 26.66 | 533,20 |
| Lotul 5 la Piatra Neamt | Catering - gustari/mese calde pentru copii gradinita si SDS(82 x 21 zile x 8 luni=13.776 buc) | 13776 | 8.25 | 113.652,00 |





UNIUNEA EUROPEANĂ

MINISTERUL
EDUCAȚIEI
NAȚIONALEInstrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 6: „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: „Noi TOȚI vrem la ȘCOALA!”

Apel proiecte nr: POCU/74/6/18

Cod SMIS:2014+: 107980

| | | | | |
|---------------------------------------|--|--------|-------|-------------------|
| Suma totala= 174.267,04 lei | Catering - gustari/mese calde pentru ADS(39 x 21 x 8= 6.552 buc) | 6.552 | 9.17 | 60.081,84 |
| | Sarbatorirea zilelor de nastere - lunar | 20 | 26.66 | 533,20 |
| Lotul 6 la Roman | Catering - gustari/mese calde pentru copii gradinita si SDS(258 x 21 zile x 8 luni=43.344 buc) | 43.344 | 8.25 | 357.588,00 |
| Suma totala= 359.667,48 lei | Sarbatorirea zilelor de nastere - lunar | 78 | 26.66 | 2.079,48 |

6.Valoarea estimativa a contractului este 1.397.270,28 lei fara TVA,

7.Informatii generale :

Introducere

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire pentru incheierea contractului si constituie ansamblul cerintelor minime si obligatorii pe baza carora operatorii economici isi vor elabora oferta.

Cerintele impuse:

Ofertantii se obliga sa presteze serviciul de catering pentru asigurarea mesei de pranz unui numar de 245 copii de gradinita, 525 elevi care urmeaza programul Scoala dupa Scoala si 210 persoane care urmeaza programul A doua sansa in 6 localitati ale judetului Neamt.

Centralizator cu localitati si nr maxim de portii ce vor fi livrate in maxim 36 de luni, in functie de activitatile proiectului :

| Denumire unitate scolară unde se va presta serviciul de catering | Nr. copii gradinita pt 3 ani si nr de portii si Scola dupa Scola | Nr. copii gradinita pt dulciuri/tort | Nr. copii A doua sansa pt 3 ani si nr de portii |
|--|--|--------------------------------------|---|
| Sc. Gimnaziala "Gheorghe Savinescu" Cracoani | 35 copii + 113 copii = 148 pers Nr. portii=24.864 | 35 copii 35 buc. tort/dulciuri | 41 elevi Nr. portii = 6.888 |
| Sc. Gimnaziala "Pr.Gh. Sandulescu "Dragomiresti | 52 copii + 73 copii = 125 pers Nr. portii=21.000 | 52 copii 52 buc. tort/dulciuri | 41 elevi Nr. portii = 6.888 |





UNIUNEA EUROPEANĂ

MINISTERUL
EDUCAȚIEI
NAȚIONALEInstrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 6: „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: „Noi TOȚI vrem la ȘCOALA!

Apel proiecte nr: POCU/74/6/18

Cod SMIS:2014+: 107980

| | | | |
|--|---|--------------------------------------|--------------------------------|
| Lic. Tehnologic "Ion Creanga" Pipirig | 40 copii + 62 copii = 102 pers Nr. portii=17.136 | 40 copii 40 buc. tort/dulciuri | 39 elevi Nr. portii = 6.552 |
| Sc. Gimnazială I. Gervescu,, Săvinesti | 20 copii + 35 copii = 55 pers Nr. portii=9240 | 20 copii 20 buc. tort/dulciuri | 50 elevi Nr. portii = 8400 |
| Sc. Gimnazială nr. 11 P. Neamț | 20 copii + 62 copii = 82 pers Nr. portii=13776 | 20 copii 20 buc. tort/dulciuri | 39 elevi Nr. portii = 6.552 |
| Colegiul Tehnic Danubiana | 78 copii + 180 copii = 258 pers Nr. portii=43.344 | 78 copii 78 buc. tort/dulciuri | 0 |

Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

Pentru loturile 2,3,4 și 5 cateringul se va livra sub forma de masa caldă compusă din:

Prânz –fel principal + desert . Intervalul orar al livrării va fi hotărât cu fiecare unitate școlară în parte, în funcție de activitățile proiectului.

Pentru loturile 1 și 6 cateringul se va livra sub forma de gustare și desert. Gustarea constă într-un sandwich consistent echivalent al unui fel principal.

Modalități de prestare a serviciilor :

Prânzul va fi compus din:

- fel principal conținând carne de pasare /vitel/porc și garnitură/salată, grătar sau mâncare;
- desertul va fi un fruct, prăjituri, dulciuri, etc.

Sandvisurile vor fi compuse/contine din:

- legume proaspete sau murături (castraveți murati sau gogosari), carne de pasare /vitel/porc și cascaval sau brânză topită,
- desertul va fi un fruct, prăjituri, dulciuri, etc.

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

Atentie ! Nu se vor servi creme cu ouă, proaspătă sau produse cu maioneză.

Important! Dacă elevii/copii prezintă alergii la anumite alimente atunci prestatorul va trebuie să livreze , pentru acei elevi/copii, un meniu adaptat la problemele de sănătate ale respectivelor persoane. Acest lucru este valabil pentru orice altă afecțiune medicală semnalată de către personalul didactic care are în evidență grupul țintă.

Valorile maxime alocate pentru un elev/ zi :

- pentru elevii de la Grădinița și Școala după Școala valoarea este de maxim **8,25 lei/portie (fără TVA)**. Asadar valoarea unei meniuri zilnice reprezentând prânzul pentru un copil va fi de 8,25 lei exclus TVA.
- Pentru elevii de la A doua șansă valoarea este de maxim **9,17 lei fără TVA**. Asadar valoarea unei meniuri zilnice reprezentând prânzul pentru un copil va fi de 8,25 lei exclus TVA.



UNIUNEA EUROPEANĂ



MINISTERUL
EDUCAȚIEI
NAȚIONALE



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 6: „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: „Noi TOȚI vrem la ȘCOALA!

Apel proiecte nr: POCU/74/6/18

Cod SMIS:2014+: 107980

- **Pentru copii de la Grădinița care își vor sărbători ziua de naștere se vor livra dulciuri sau tort în valoare de maxim 26.66 lei / copil fără TVA.**

Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului. Prestatorul va prezenta autorității contractante, în formă scrisă, o propunere de meniu pentru fiecare lună cu detalierea pe fiecare zi a săptămânii din luna următoare. După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului confirmarea meniului așa cum a fost primit sau observații/modificări asupra acestui meniu.

Prestatorul NU are voie să livreze același meniu de două ori în aceeași săptămână.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite elevilor se va transmite prestatorului zilnic, până cel târziu la orele 10:00, pentru masa ce se va servi în aceeași zi, pe baza foii de prezentă.

Livrarea preparatelor/gustări se va face zilnic, mai puțin în zilele când nu se derulează activități în proiect, sărbători legale și vacanțe (de iarnă, primăvara), respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.

Condiții minime:

Oferantul participând la procedura trebuie să respecte cerințele prevăzute în caietul de sarcini. Ofertantul participând la procedura trebuie să aibă înscris în statutul societății și autorizat, ca obiect de activitate, servicii de catering.

Ofertantul participat să aibă autorizare de transport a alimentelor pentru automobilele cu care va transporta mâncarea copiilor.

La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate de rețetarele produselor comercializate. Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la echivalența valoric și nutrițională al celor înlocuite. Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.

La realizarea **propunerii de meniu** prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:

- respectarea principiilor unei alimentații raționale, respectiv **Legea nr.123/2008**, O.M.S. nr.1563/2008 și OMS 1955/1995 (actualizat). Porțiile vor fi pregătite și preparate de prestatorul serviciului cu respectarea necesarului zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii, acolo unde este cazul, prevăzute de legislația în vigoare. (**Legea nr.123/2008**, OMS 1955/1995 și OMS 1563/2008).
- Să propună în oferta tehnică minim 7 variante de meniu
- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;



UNIUNEA EUROPEANĂ



MINISTERUL
EDUCAȚIEI
NAȚIONALE



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 6: „Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul preșcolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la parcursi de învățare formale, non-formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare”.

Titlul proiectului: „Noi TOȚI vrem la ȘCOALA!”

Apel proiecte nr: POCU/74/6/18

Cod SMIS:2014+: 107980

- pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare ;
- realizarea unor preprate cu gust bun, miros plăcut , agreate de către cei care le consuma;
- preparatele să fie consistente și să dea senzația de sațietate;
- preparatele să fie variate atât prin felul produselor , cât și prin tehnologia culinară folosită ;
- eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsura ce acesta le va primi de la copii.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de Autoritatea Contractantă.

Prestatorul va prezenta la **livrare** procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul persoanei desemnate și /sau directorul unității.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor , acestea se vor comunica imediat , în scris , prestatorului.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor , persoana desemnată și /sau directorul vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei , iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta /altele corespunzătoare , fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta , în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării verbale /scrise.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit , se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acesta.

Cantitățile constatate lipsă , dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediul sau 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 temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

În cazul apariției unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestivă la elevii care au servit masa , aceștia 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 sanitare – veterinare , prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative , contravenționale sau penale.

Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuții respectarea





UNIUNEA EUROPEANA



MINISTERUL
EDUCAȚIEI
NAȚIONALE



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 6: „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: „Noi TOȚI vrem la ȘCOALA!”

Apel proiecte nr: POCU/74/6/18

Cod SMIS:2014+: 107980

prelevarilor contractuale de către partile contractante, ca și a prevederilor legale, normele sanitare – veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului în scris să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

8. Cerințe privind transportul hranei în cele 6 locații din județul Neamț:

Transportul hranei va fi asigurat de către fiecare prestator în parte, în funcție de lotul contractat, cu mijloace de transport autorizate fără modificarea pretului din propunerea financiară, până la sediul specificat de autoritatea contractantă.

Hrana caldă trebuie ambalată etans în recipient de capacitatea mare.

Sandvisurile trebuie să fie ambalate etans.

Pentru toate loturile se vor pune la dispoziție și servetele, minim 1 bucată/elev.

9. Cerințe specifice privind igiena personală:

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul grădiniței, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea prepara și distribui felurile de mâncare, iar pachetele cu hrana vor fi predate persoanei împuternicite din grădinița/scoală, pachete însoțite de avizul de expediție.

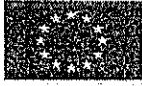
Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicină muncii, putând fi verificat de către autoritatea contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.

10. Cerințe specifice privind alimentele:

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărui contaminare probabilă care ar putea 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.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire. Se recomandă ca hrana copiilor să fie servită la aproximativ 30 min. De la preparare. În caz contrar, ea trebuie





UNIUNEA EUROPEANĂ



MINISTERUL
EDUCAȚIEI
NAȚIONALE



Instrumente Structurale
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020.
Axa prioritară 6: „Reducerea și prevenirea abandonului școlar timpuriu și promovarea accesului egal la învățământul preșcolar, primar și secundar de calitate, inclusiv la cursurile de învățare formale, non formale și informale pentru reintegrarea în educație și formare”.
Titlul proiectului: „Noi TOȚI vrem la ȘCOALA!”
Apel proiecte nr: POCU/74/6/18
Cod SMIS:2014+: 107980

menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Este interzisă pastrarea alimentelor de la o zi la alta.

11. Durata contractului:

Contractul se derulează până la maxim 10 mai 2021 și începe de a doua zi de la semnarea contractului de servicii de ambele părți.

Fiecare prestator va livra cateringul în funcție de comenzile primite de la fiecare unitate școlară, în funcție de elevii care derulează activitățile proiectului. Numărul total de elevi, alocați pe fiecare unitate de învățământ, este împărțit pe cei 3 ani de proiect, pe grupe de elevi/copii care vor derula activitățile în serii de 8 luni/serie/grupa.

12. Ofertanții vor depune la sediul Beneficiarului oferta compusă din Oferta financiară, Oferta tehnică (cu meniurile propuse) + declarațiile anexate la prezentul caiet de sarcini.

Fiecare ofertant va prezenta documentele pentru lotul pe care dorește să-l ofereze.

Un ofertant poate depune oferte pentru unul sau mai multe loturi din prezenta procedură.

Intocmit,
Expert achiziții

Avizat,
Consilier juridic

