



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

NR: 55722 din 27.09.2019

APROBAT.

PRIMAR

Cătălin Constantin Hurdubae

CAIET DE SARCINI

pentru achiziția serviciilor de catering în vederea implementării proiectului „Școala Prietena Ta - parteneriat pentru susținerea educației în Tecuci în vederea reducerii părăsirii timpurii a școlii și pentru reîntoarcerea în sistemul de educație și formare a tinerilor și adulților care au abandonat școala, precum și pentru implementarea de măsuri integrate pentru o abordare participativă la educație a comunității și inclusivă a grupurilor vulnerabile

CAPITOLUL 1 - INFORMAȚII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru atribuirea acordului-cadru și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică. Caietul de sarcini conține specificații tehnice în mod obligatoriu.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. Vor fi luate în considerare toate ofertele care îndeplinesc cel puțin cerințele minime din acest caiet de sarcini.

Oferta ce conține servicii inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini sau care nu satisface cerințele caietului de sarcini va fi declarată oferta neconformă și va fi respinsă.

CAPITOLUL 2 - AUTORITATEA CONTRACTANTA

Beneficiarul proiectului: UAT MUNICIPIUL TECUCI

Parteneri: Liceul Tehnologic "Ovid Caledoni" Tecuci;
Școala Specială Gimnazială - "Constantin Păunescu"

Proiectul: „Școala Prietena Ta - parteneriat pentru susținerea educației în Tecuci în vederea reducerii părăsirii timpurii a școlii și pentru reîntoarcerea în sistemul de educație și formare a tinerilor și adulților care au abandonat școala, precum și pentru implementarea de măsuri integrate pentru o abordare participativă la educație a comunității și inclusivă a grupurilor vulnerabile

CAPITOLUL 3 - DESCRIEREA PROIECTULUI

Obiectivul general al proiectului îl reprezintă creșterea accesului la educație a persoanelor aparținând grupurilor vulnerabile, prin implementarea de măsuri integrate de îmbunătățire a competențelor personalului didactic, de management și de sprijin pentru servicii educaționale de calitate orientate pe nevoile elevilor și prin intervenții directe asupra copiilor și părinților pentru sprijinirea participării la educație, precum și măsuri integrate de reducere și prevenire a abandonului școlar, și acordarea de consiliere pentru orientarea în cariera.

Prin acest obiectiv general, proiectul își propune asigurarea de servicii și programe educaționale integrate de calitate, destinate prevenirii și reducerii părăsirii timpurii a școlii, elementul de referință pentru măsurile propuse fiind copilul privit în contextul familiei, precum și al mediului educațional formal în care se dezvoltă.

Proiectul „Școala Prietena Ta” va genera beneficii pe termen lung, la nivel individual, pentru copii, părinți, cadre didactice, personalul de management și de sprijin al unităților de învățământ, prin rezultatele și impactul oferit de activitățile implementate în cadrul proiectului, care vor conduce la o atitudine de interes crescut față de școală a tuturor părților implicate (copii- părinți-educatori), precum și beneficii la nivel colectiv - comunitatea, prin implicarea directă în activitățile din proiect și



ca promotor activ pentru menținerea rezultatelor proiectului, prin construirea unei mentalități pro educaționale.

De asemenea, beneficiile pe termen lung generate de proiect către grupul țintă implicat sunt asigurate de activitățile prin care sunt promovate principiile incluziunii sociale și de eliminare a oricărei discriminări a persoanelor vulnerabile.

CAPITOLUL 4 - INFORMAȚII PRIVIND CONTRACTUL

Se vor încheia contracte pentru fiecare lot, pe perioada desfășurării activităților, conform specificațiilor din acest caiet de sarcini.

CAPITOLUL 5 - OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului îl reprezintă Asigurarea de **servicii de catering** pentru următoarele activități/programe:

- Pentru copii anteprescolari și preșcolari program "Educație timpurie"
- Pentru program "Step by step"
- Pentru pregătire copii "Școala după școală"
- Pentru program "Cercul de capacitate",

conform, specificațiilor tehnice descrise în continuare.

Cantitățile necesare a fi livrate, perioadele de livrate sunt:

Program	Nr. Copii	Nr. luni	Zile /luna	Observații
Educație timpurie	9	16	21	Se va asigura: masa de prânz (fără desert) + gustare
Step by step	15	8	21	Se va asigura: mic dejun + masa de prânz (fără desert)
Școala după școală	15	12	21	Se va asigura: masa de prânz (fără desert) + gustare
Cercul de capacitate	30	16	12	Se va asigura: masa de prânz

CAPITOLUL 5 - DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii **din grupul țintă al proiectului Școala prietena ta**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit

5.1 Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering

a) Toate garajele se vor transmite la produs finit.

b) Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, pentru copii și adolescenți, se vor respecta următoarele recomandări:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupa de mâncare servite.

- La masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supă de găluște și friptura cu garnitura din paste făinoase, ci din legume;



- făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate;
- evitarea la cina a mâncărilor care solicita 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);
- se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite, numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere sau sub forma de salamuri prăjite ori pregătite la cuptor;
- sa se asigure 2 oua/săptămânal/persoana sub diverse forme (ou fiert, omleta la cuptor);
- nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză;
- mâncărurile sa nu fie grase, sosurile sa nu conțină multă făina sau alte adausuri de îngroșare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sărate.

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

Se face precizarea ca se solicită ca alimentele ce compun masa de prânz (felul II) sa fie porționate la gramajul prevăzut în particularitățile prevăzute de legislația sanitară.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului **zilnic, cu o zi înainte până la orele 10.00**, va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare și va conține numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar, în cazul în care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezență a copiilor și elevilor.

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

Meniurile se pot modifica în funcție de recomandarea medicului școlar și reglementările legislative în vigoare, OMS 1563/2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc.

Programul de servire al meselor :

Programul de servire al meselor este stabilit pentru unitatea noastră după următorul orar:

• Masa de prânz:

- Seria I - între orele 11,30 - 12,30;
- Seria II - între orele 12,30 - 13,30

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.

Spatiile de servire a mesei și vesela de servit vor fi asigurate de către unitatea beneficiară.

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale pentru ambele serii.

CAPITOLUL 6 - CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ :

- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.
- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca **obiect de activitate, servicii de catering.**
- La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu **rețetarele**



care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire.

- La prepararea mâncărurilor, se vor folosi garajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților 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, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a directorului școlii la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

- 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.

- Prestatorul trebuie să întocmească la sfârșitul fiecărei luni pentru luna următoare patru variante de plan meniu însoțite de calculul caloriilor, conținutul de lipide, proteine și glucide care vor fi trimise centrelor beneficiare spre aprobare.

- La întocmirea "Planului meniu", trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc.);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de cei care le consumă;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.
- preferințele culinare ale consumatorilor se vor solicita lunar, pe baza unui chestionar;

- Beneficiarul va fi obligat să afișeze "Planul meniu săptămânal" care a fost aprobat în sala de mese.

- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare al alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului și vor fi consemnate în "**Registrul de control privind hrănirea**", document ce va fi păstrat la **directorul școlii sau persoana desemnată, după caz.**

- **Recepția hranei** se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ. 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, personalul de specialitate și directorul unității de învățământ vor avea 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.

- Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.



- Zilnic, o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (**mâncare gătită sau hrană rece**), va fi păstrată în frigider **48 de ore**. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de personalul de specialitate.

Cerințe specifice privind transportul

- Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la destinația unității beneficiare.

- 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.

- Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor- vase izoterme, separat pentru fiecare fel de mâncare.

- Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil, astfel încât să nu se poată șterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "**numai pentru alimente**".

- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

- 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. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, **contract de prestare a serviciilor privind igienizarea**.

- Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens.

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 specifice privind alimentele

- 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 minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

- 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**



prezintă 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 să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ele trebuie menținute la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

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

Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.

- Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa.

- Prestatorul are obligația *evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.*

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.

CAPITOLUL 7 - CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

- Propunerea financiară va fi întocmită la preturi și valori fără/cu TVA.

- Preturile / tarifele unitare pot avea maximum două zecimale. La ofertele care conțin preturi 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 porțiilor zilnice livrate pe categorii de alocații de hrana;

CAPITOLUL 8 - PREȚUL CONTRACTULUI

Prețul este ferm, se acceptă actualizarea/ajustarea prețurilor unitare ofertate, doar în cazul măririi alocației pentru hrană.

Avizat Manager Proiect,
Cătălina Florentina CODAU

Expert Achiziții,
ing. Mihai BALABAN