

Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar (PNRAS)
Beneficiar: Școala Gimnazială „Octavian Goga” Baia Mare
Titlul proiectului: Educăm, formăm și sprijinim generația viitorului (EFSGV)
Cod proiect: F-PNRAS-1-2022-2584

CAIET DE SARCINI **privind achiziționarea de servicii de catering pentru școli** **în cadrul proiectului F-PNRAS-1-2022-2584**

Caietul de sarcini cuprinde indicații pentru încheierea contractului de achiziție publică conform Metodei 2 din Ghidul beneficiarului - schema de granturi PNRAS octombrie 2022, în aplicarea art. 7 alin. (7) litera b) din Legea nr. 98/2016 și constituie ansamblul cerințelor minime și obligatorii pe baza cărora operatorii economici își vor elabora oferta.

Achizitor: **Autoritatea contractantă Școala Gimnazială „Octavian Goga” Baia Mare**, persoană juridică română, cu sediul în localitatea Baia Mare, strada Vasile Lucaciu, nr. 56, județul Maramureș, România, telefon 0362-805542, fax 0262-211122, e-mail: scoalagogabm@gmail.com

Titlul proiectului: Educăm, formăm și sprijinim generația viitorului (EFSGV), cod proiect: F-PNRAS-1-2022-2584

Sursa de finanțare: **finanțare prin fonduri structurale**

OBIECTUL CONTRACTULUI: Prestarea serviciilor de catering pentru acordarea de masă caldă elevilor din cadrul proiectului, participanți la activități remediale;

COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli;

TIPUL DE CONTRACT: Contract de prestări servicii de catering;

TIPUL PROCEDURII: Procedura simplificată, desfășurată într-o singură etapă;

Ofertele trebuie depuse pentru: Achiziție directă

Contextul realizării acestei achiziții

Prezenta procedura de achiziție publică se va realiza cu scopul de a asigura servicii de catering prin care se acordă o masă caldă elevilor care participă la activitățile remediale din cadrul proiectului PNRAS - **Educăm, formăm și sprijinim generația viitorului (EFSGV), cod proiect F-PNRAS-1-2022-2584.**

Printr-o colaborare eficientă și crearea unui parteneriat durabil între familie, comunitate și elevi, aceștia primesc cu adevărat suportul necesar pentru a obține rezultate superioare atât în cadrul școlii cât și al societății.

Prin intermediul proiectului PNRAS - Educăm, formăm și sprijinim generația viitorului (EFSGV), cod proiect F-PNRAS-1-2022-2584 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.

Proiectul contribuie la scăderea ratei de abandon școlar, oferind oportunități de învățare formală și non-formală, prin participarea la activități remediale, de prevenire și extrașcolare.

Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă

Implementarea acestui proiect va ajuta la reducerea abandonului școlar, reducerea absenteismului și acordarea unei mese calde pentru elevi care fac parte din acest proiect și mai ales pentru cei care se află în situații de risc.

Factori interesați și rolul acestora

Beneficiarii finali ai acestor servicii sunt elevii care frecventează activitățile remediale ale proiectului.

Școala Gimnazială „Octavian Goga” Baia mare, în calitate de Autoritate contractantă, își rezerva dreptul denunțării unilaterale a contractului de către Autoritatea contractantă în cazul unor decizii ale Curții Europene de Justiție, sau în cazul în care prestatorul se află în una din situațiile de excludere, prevăzute de Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

În modelul de contract de prestări servicii anexat la prezenta documentație de atribuire se regăsesc prevederi referitoare la: modificări contractuale, aplicarea penalităților, drepturile și obligațiile prestatorului și ale autorității contractante, prevederi privind suspendarea contractului precum și consecințele și obligațiile părților, prevederi obligatorii și neobligatorii, prevederi referitoare la forță majoră și cazul falimentului/insolvenței unei dintre părți, modificări legislative.

Descrierea serviciilor solicitate

Școala Gimnazială „Octavian Goga” Baia Mare intenționează să încheie un contract de prestări servicii de catering, de acordare a unei mese calde, în fiecare zi în care elevii din cadrul proiectului PNRAS - Educăm, formăm și sprijinim generația viitorului (EFSGV), cod proiect F-PNRAS-1-2022-2584 au activități remediale.

Date privind procedura aplicată

Ținând seama de prevederile cuprinse în Contractul de Finanțare și dispozițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice, precum și de valoarea estimată a contractului de furnizare, procedura de atribuire a acestui contract este achiziția directă.

Legislația aplicată

Achiziția directă se va realiza în conformitate cu prevederile art. 7, alin. 5 din Legea nr.98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, cât și Ghidul beneficiarului - schema de granturi PNRAS octombrie 2022.

Detalii procedura, valori maxime/minime, criterii de calificare

Se va încheia un contract de prestări servicii de catering-furnizarea unei mese calde, pe o perioada de 5 de săptămâni, pentru activități remediale, cu un singur operator economic.

Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din România, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, este beneficiar real, nu se află în niciuna din situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului de achiziție.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se vor completa anexele prezentului caiet de sarcini conform prevederilor art. 163 din Legea nr. 98/2016.

Documentul justificativ care probează îndeplinirea celor asumate prin completare anexelor, se va prezenta la solicitarea autorității contractante, în baza prevederilor art. 196 alin.2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Acest document este Certificat constatator emis de ONRC din care să rezulte informații cu privire la domeniul de activitate al ofertantului. Din conținutul certificatului, trebuie să rezulte faptul că domeniul de activitate al ofertantului este autorizat și corespunde cu obiectul contractului.

Valoarea maximă estimată a contractului de prestări servicii este de **19.020 lei fără TVA** sau 20.731.8 valoarea cu TVA.

Dreptul de a primi o masă caldă îl au elevii prezenți la activitățile remediale din cadrul proiectului PNRAS - Educăm, formăm și sprijinim generația viitorului (EFSGV), cod proiect F-PNRAS-1-2022-2584. În acest context **autoritatea contractantă va deconta numai numărul de porții efectiv servite în fiecare zi de activități remediale**, în baza comenzii date de către unitatea școlară și a procesului verbal de recepție a produselor - **masă caldă: supă/ciorbă, fel de bază, salată de sezon, pâine (ultimele 2 în funcție de meniul zilei), în ambalaj etichetat** - semnat de reprezentantul școlii și al prestatorului de servicii.

Descrierea situației actuale la nivelul Autorității Contractante

În prezent elevii înscriși în cadrul proiectului nu beneficiază de niciun supliment alimentar, drept pentru care s-a luat prezenta decizie de acordare a unei mese calde pentru elevii care sunt prezenți la activitățile remediale.

Serviciile solicitate și operațiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate

În conformitate cu OUG 97/2018, produsele care vor constitui suplimentul alimentar – masa caldă provin din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar, aflate pe teritoriul României, și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare. Se vor respecta normele: Norma metodologică privind etichetarea alimentelor din 10.09.1996 cu modificările ulterioare, Hotărârea 1198/2002 - Norma de igienă a produselor alimentare din 24.10.2002 cu modificările ulterioare.

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 (ambalaje de unică folosință pentru fiecare porție, închise ermetic) specifice pentru lichide, solide și tacâmuri plastic de unică utilizare (respectând legislația în vigoare) și șervetele. Cantitatea de hrană va fi livrată de către prestator în ambalajele menționate mai sus și în cantitățile comandate de către beneficiar.

Serviciile de catering de furnizare a unei mese calde: supă/ciorbă și fel de bază vor fi preparate în blocul alimentar al operatorului economic, care va fi autorizat sanitar și sanitar veterinar, în condiții de igienă prevăzute de legislație. Transportul alimentelor și produselor alimentare de la sediul prestatorului și până la sediul beneficiarului se va face cu mijloace de transport autorizate ale operatorului economic. Costul transportului va fi inclus în costul meniului.

Serviciile solicitate

Masa caldă (masa de prânz) va cuprinde supă/ciorbă, fel de bază, pâine și o salată de sezon (ultimele 2 în funcție de meniul zilei), astfel:

- Supă/ciorbă = 250 ml;
- Mâncare scăzută/garnitură = minim 100 g;
- Friptură/șnițel/crispy de carne de pui, porc, vită = minim 150 g;
- Salată de sezon = minim 100 g;
- Pâine = minim 100 g.

Cantități estimate / săptămână

Nr. crt.	Denumire UPJ	Număr de porții estimate	Perioada	Denumirea serviciului	Preț/porție LEI, fără TVA	Valoare estimată LEI, fără TVA
1	Școala Gimnazială „Octavian Goga” Baia Mare	195	20 – 23 Noiembrie 2023	Masă caldă	20	3900
2	Școala Gimnazială „Octavian Goga” Baia Mare	183	27 – 29 Noiembrie 2023	Masă caldă	20	3660
3	Școala Gimnazială „Octavian Goga” Baia Mare	195	4 – 7 Decembrie	Masă caldă	20	3900
4	Școala Gimnazială „Octavian Goga” Baia Mare	183	11 – 14 Decembrie 2023	Masă caldă	20	3660
5	Școala Gimnazială „Octavian Goga” Baia Mare	195	18 – 21 Decembrie 2023	Masă caldă	20	3900
Total		951			Total	19020

Calitatea produselor

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/AI/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 furnizare, fiind specificate pentru fiecare elev.

Siguranța și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară va fi: de 24 ore.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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 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.

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 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, alimentele ambalate la locurile de vânzare

la cererea cumpărătorului ori preambalate în vederea vânzării lor imediate trebuie să aibă înscrise denumirea conform prevederilor art. 5, data durabilității minimale sau data limită de consum și ingredientele cuprinse în anexa nr. 1f) din Hotărârea Guvernului României nr. 106/2002 cu modificările și completările ulterioare. Etichetarea / înscrierea se face pe produs.

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;

- a) pentru masa caldă, preparată în regim propriu, lista - meniu va fi transmisă la beneficiar spre aprobare cu 7 zile înainte și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe;
- b) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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 cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau non-animală din care se prepară aceste 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 anti-aglomeranți 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 folosirea 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 (necesonate după fierbere).
10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitare - veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții

igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

11. Unitatea de învățământ în care se desfășoară proiectul PNRAS - Educăm, formăm și sprijinim generația viitorului (EFSGV), cod proiect F-PNRAS-1-2022-2584 - are obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică:

1. Legume cu piept de pui la grătar;
2. Mâncare de mazăre cu piept de pui;
3. Pilaf cu legume și pulpe de pui la cuptor;
4. Piure de morcov și cartofi cu grătar de pui;
5. Piure de cartofi cu piept de curcan;
6. Paste cu carne de porc/vită;
7. Orez cu legume și pui la tavă;
8. Aripioare de pui crispy cu cartofi la cuptor;
9. Cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
10. Șnițel în semințe cu cuș-cuș;
11. Aripioare de pui/pulpe la cuptor cu legume înăbușite;
12. Supă de pui cu tăiței / găluște;
13. Supă rădăuțeană;
14. Supă de cartofi cu carne;
15. Supă de varză;
16. Ciorbă de perișoare;
17. Ciorbă a la grec cu carne de curcan.

Porțiile 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 preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (rația zilnică medie va fi de: 3100 kcal/zi copii-11-14 ani).

Masa caldă se va livra la sediul unității școlare partenere, în zilele de cursuri remediale desfășurate în cadrul proiectului și va fi compusa din supă, fel de bază, o salată de sezon și pâine (ultimele 2 în funcție de meniul zilei), în intervalul orar 12:50-13:50 dar nu mai târziu de ora 14.

În vederea realizării meniului, se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (came, 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.

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

Ofertantul va propune în oferta tehnica 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 școală de maximum de două ori într-o lună.

Recepția hranei-fel de baza și supă, se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de autoritatea contractantă. În cazul constatării unor deficiente în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului. La livrare, prestatorul are obligația de a transmite declarația de conformitate care va atesta că masa caldă distribuită: fel de bază și supă respectă cerințele de calitate pentru a fi servită copiilor. Recepția hranei din punct de vedere calitativ și cantitativ se va face pe baza procesului verbal de recepție, și va fi semnat de către reprezentantul unității școlare și al prestatorului.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

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.

Alimentele sunt livrate în ambalaje de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 10%.

Modalitate de îndeplinire: Prestatorul trebuie să prezinte autorității/entității contractante o declarație semnată în care să indice care din cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE - FACTORI DE EVALUARE A OFERTELOR

Criteriul de atribuire este **prețul cel mai scăzut**;

Componenta financiară, respectiv prețul, cu o pondere de 100 %.

Contractul se va atribui operatorului cu propunerea financiară cea mai mică.

Dacă în urma consultării autoritatea contractantă primește doar o ofertă valabilă din punct de vedere al cerințelor solicitate, achiziția poate fi realizată.

Oferta care va întruni punctajul total cel mai mare va fi declarată câștigătoare.

În cazul în care pe locul întâi sunt 2 sau mai multe oferte cu aceiași valoare se va cere o nouă ofertă financiară. Aceasta ofertă va fi solicitată de autoritatea contractantă și 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, - Prețul, fără TVA, inclus în propunerea financiară depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul/invitația de participare, deoarece nu există posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.

Atribuțiile și responsabilitățile Părților

ÎNCEPEREA ACTIVITĂȚII

Prestatorul se obligă ca 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 răspunzător atât de siguranța operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toata 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.

Serviciile de catering prestate și masa caldă livrată pentru elevii cuprinși în cadrul proiectului respectând legislația în vigoare pentru unitățile de alimentație publică și în conformitate cu OUG 97/2018 și HG 53/2019.

RISCURI ȘI MĂSURI DE GESTIONARE A RISCURILOR DIN PARTEA AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

Riscurile aferente implementării contractului ce cad în responsabilitatea autorității contractante și modul de	neîndeplinirea obligațiilor asumate în propunerea tehnică și financiară	Monitorizarea contractului din punct de vedere cost-calitate și timp de prestare a serviciilor. Neacceptarea schimbării specificațiilor tehnice sub nivelul impus prin documentația tehnică. Soluționarea pe cale amiabilă sau prin intermediul instanțelor judecătorești.
	apariția unor circumstanțe care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului și care conduc la modificarea clauzelor contractuale în așa măsură încât modificările respective ar duce la modificări substanțiale ale acordului cadru/contractului de prestări servicii.	Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia contractul și va achiziționa serviciile prin reluarea licitației
de natura tehnică	prestarea de servicii neconforme;	Respectarea specificațiilor tehnice, prestarea de servicii conform ofertei tehnice declarate și respingerea de către autoritatea contractantă a serviciilor neconforme.

de natura financiară	neplata la termen a facturilor	Monitorizarea permanentă a plăților, cu respectarea termenelor de plată și evitarea întârzierilor la plată. Achizitorul va plăti penalități în cuantum de 0.01% din plata neefectuată pe zi de întârziere.
de timp	imposibilitatea serviciilor la termenele solicitate	Autoritatea contractantă trebuie să se asigure că termenul la care trebuie să se presteze serviciile este unul real care poate fi respectat astfel încât să nu genereze întârzieri în desfășurarea activităților.
	întârziere în prestarea serviciilor	Prestatorul acesta are obligația de a notifica, în timp util autoritatea contractantă despre întârzierea în prestarea serviciilor. Modificarea datei/perioadelor asumate de prestare de servicii se face numai cu acordul părților. Autoritatea contractantă, în funcție de situațiile concrete va accepta întârzierea prin semnarea unui act adițional privind prelungirea termenului de livrare sau va rezilia contractul și va organiza o nouă procedură de atribuire. În afara cazului în care autoritatea contractantă este de acord cu o prelungire a termenului de prestare, orice întârziere în îndeplinirea contractului dă dreptul achizitorului de a solicita penalități furnizorului în cuantumul prevăzut în contractul de servicii, de 0,01%.

TERMENE DE PRESTARE A SERVICIILOR/DOCUMENTE/GARANȚII

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 CALDĂ- Fel de bază și supă	Școala Gimnazială „Octavian Goga” Baia Mare	în intervalul orar 12:50 -13:50, dar nu mai târziu de 14.00	30 de zile de la emiterea facturii

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.

CONDIȚII DE MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII

Pe parcursul derulării contractului se vor respecta regulile obligatorii referitoare la condițiile de

munca 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 în conformitate cu HG 1048/2006; -

cunoașterea impactului pentru mediu

Modalități și condiții de plată

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

- a. factură fiscală;
- b. centralizatorul lunar al serviciilor prestate;
- c. declarații de conformitate pentru meniurile livrate;
- d. avizul de expediție a mărfii;
- 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 la Registratura unității școlare.

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 penalități, o sumă echivalentă de 0,01%/zi din prețul contractului.

CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)

Operatorul economic devenit Contractant -prestator are obligația de a respecta în executarea contractului, prevederile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv: -Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare; -Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;

- Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- 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.
- -Legea 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- Legea 99/2016 Legea nr. 99/2016 privind achizițiile sectoriale cu modificările și completările ulterioare;
- HG 395/2016 cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul 1068/1652/2018 al Ministerului Mediului al Agenției Naționale pentru Achiziții Publice publicat în Monitorul Oficial nr.954/12.11.2018.

- Ordinul OMS 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarii 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.

Managementul/Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului

Serviciile de catering de furnizare a unei mese calde vor fi prestate în conformitate cu cerințele prezentului Caiet de sarcini și în conformitate cu comenzile transmise de către unitatea școlară implicată în proiect, în funcție de prezenta elevilor la activitățile remediale. Comunicările între autoritatea contractantă și prestator se vor face în scris prin intermediul e-mail-ului, telefonic poșta.

PROPUNEREA TEHNICĂ

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 conținute în Caietul de sarcini.

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

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 meniul pe o căte o săptămână (5 zile lucrătoare), 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 școală de maximum două ori într-o lună.

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

Notă: orice referire din cuprinsul prezentului Caiet de sarcini, prin care se indică o anumită origine, sursă, 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 confidentiale, protejate de un drept de proprietate intelectuală sau secret comercial. Lipsa acestei liste presupune ca documentele nu sunt confidentiale.

Perioada de valabilitate a ofertelor: **60 de zile.**

PROPUNEREA FINANCIARĂ

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

CRITERIUL DE ATRIBUIRE - FACTORI DE EVALUARE A OFERTELOR

Propunerea financiară se va face pentru cantitatea maximă de meniuri (951 masă caldă), și va fi însoțită în mod obligatoriu de anexa detaliată/centralizatorul de prețuri care va conține serviciu oferat: fel de bază și supă, 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 19020 lei fără TVA.

FORMULARE

Formularele (documentele) care vor fi completate și depuse de către ofertanți până la data de 16 noiembrie 2023, data limită de depunere a ofertelor, sunt următoarele: Anexe, Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 60 din Legea 98/2016 se vor completa și de către subcontractori în cazul în care se propun, Oferta tehnică, Oferta financiară.

Coordonator proiect,
prof. Boje Lidia Monica
director



Responsabil achiziții PNRAS,
Szalontai Nadia
administrator patrimoniu

A handwritten signature in blue ink, corresponding to the name Szalontai Nadia.