DATE IDENTIFICARE AUTORITATE CONTRACTANTĂ:

Denumire oficială: Școala Gimnazială "Martian Negrea" Valea Viilor, CIF: 17985739

Adresa: Strada PRINCIPALA, Nr. 131 Țara: Romania

Tel: +40 269 515332 Fax: +40 269515332

E-mail: scoalavaleaviilor@gmail.com

Persoană de contact: Rau Simona

Daniela Vasiliu
Digitally signed by Daniela Vasiliu
Date: 2025.01.23 10:16:59 +02'00'

ANUNȚ

Denumire contract:

Servicii catering PNRAS

Data limita depunere ofertă:

28.01.2025 ora 15:00

Tip anunț: Achiziție directă

Tip contract: Servicii

Cod și denumire CPV: 55524000-9 - Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)

Descriere contract:

Servicii de preparare și furnizare hrană în regim catering necesară pentru desfășurarea activităților cu beneficiarii programului.

Proiect finanțat prin Schema de Granturi Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar PNRAS

Beneficiar: Școala Gimnazială “Martian Negrea” Valea Viilor

Titlul proiectului: : PNRAS - Școala Gimnazială “Martian Negrea” Valea Viilor

Cod proiect: F-PNRAS-1-2022-1542

Se va încheia un contract de prestări servicii de preparare și furnizare hrană în regim catering la sediul autorității contractante, a carui perioadă de valabilitate va fi pana in luna iunie 2025. Contractul de achiziție publică se va încheia cu un singur operator economic. Propunerea financiară va cuprinde toate cheltuielile ofertantului legate de serviciile și produsele solicitate, conform specificațiilor din caietul de sarcini. Prețul ofertei este considerat ferm si nu poate fi modificat sau ajustat pe toata perioada de derulare a contractului și va fi exprimat în LEI, fără TVA.

Condiții referitoare la contract:

Plata produselor, ce fac obiectul contractului, către furnizor, se va realiza de către achizitor, în termen de maxim 30 zile calendaristice de la data înregistrării facturii fiscale la sediul Autorităţii Contractante, ca urmare a semnării a proceselor verbale de recepție de la fiecare furnizare de meniu, fără observații, de către părți. Facturile de prestări servicii se vor întocmi lunar în baza documentelor solicitate în caietul de sarcini.

Condiții de participare:

Propunerea tehnică va cuprinde toate documentele solicitate prin caietul de sarcini. Lipsa declarației pe propria răspundere de acceptere a condițiilor prezentului Caiet de sarcini duce la respingerea ofertei ca fiind neconformă.

Criterii de atribuire:

Criteriul de atribuire este "Prețul cel mai scăzut" , in baza art. 187, alin. (3), lit. d) din Legea nr. 98/2016. Clasamentul operatorilor economici participanți la procedura de achizitie directa, se va realiza pe baza prețului total al ofertei. Pe primul loc se va situa ofertantul cu cel mai mic preț total ofertat și care îndeplinește toate cerințele tehnice și de calificare. În cazul în care două sau mai multe oferte se claseaza pe primul loc,cu aceeași valoare a ofertei, atunci în vederea desemnării realizării achiziției publice, se va solicita, în scris, numai acelor ofertanți, pentru departajare, să depună o noua propunere financiară într-un termen solicitat.

Informații suplimentare:

Adresa la care se transmit ofertele: pe e-mail scoalavaleaviilor@gmail.com sau în original la secretariatul Școala Gimnazială “Martian Negrea”ValeaViilor, Sibiu. Oferta va cuprinde documentele de calificare, propunerea tehnică și propunerea financiară. Pentru ca oferta sa fie considerată admisă trebuie să îndeplinească toate cerințele obligatorii prevăzute în prezentul anunț și documentația atașată. Nu se acceptă oferte alternative sau incomplete . Nu se acceptă oferte depuse/transmise după data limită de depunere oferte. Alte informații și/sau clarificări se pot obține prin solicitare e-mail sau telefon 026515332..

Simona Rau

Digitally signed by Simona Rau
Date: 2025.01.23 10:05:41 +02'00'

Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar
Beneficiar: ȘCOALA GIMNAZIALĂ MARȚIAN NEGREA VALEA VIILOR
Titlul proiectului: VREM.PUTEM.REUȘIM ÎMPREUNĂ
Contract de finanțare nr.F-PNRAS-1-2022-1542 înregistrat la data 8894/28/27.09.2022

APROB.
Reprezentant legal

Daniela Vasiliu
Digitally signed by Daniela Vasiliu
Date: 2025.01.23 10:14:44 +02'00'

CAIET DE SARCINI PRIVIND ACHIZITIONAREA DE SERVICII DE CATERING

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de achiziție și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering: pregătirea, prepararea și livrarea hranei la sediul achizitorului.

Organizarea şi desfăşurarea procedurii de achiziţie se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziţie publică, a contractelor de concesiune, de lucrări publice şi a contractelor de concesiune de servicii, stipulat la art. 7 alin. (7) litera a) din Legea 98/2016, Achizitie directă.

I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure pregătirea, prepararea si livrarea hranei conform normelor de hrană prevăzute de legislația în vigoare pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii si adolescenți în cadrul proiectului **PNRAS – ȘCOALA GIMNAZIALĂ „MARTIAN NEGREA" MEDIAȘ, COD F-PNRAS-1-2022-1542**, finanțat conform SCHEMEI DE GRANTURI DIN CADRUL PROGRAMULUI NAȚIONAL PENTRU REDUCEREA ABANDONULUI ȘCOLAR al Școlii Gimnaziale "Martian Negrea"Valea Viilor

Maximul de meniuri alocate/perioada :

90 portii activitati remediale

90 portii i activitati cusaturi

32 portii activitati pregatire evaluare nationala

1 elev = 1 porție

Total porții:212 porții

Specificații tehnice: Meniu compus din fel principal (felul 2).

Prestatorul trebuie să asigure numărul de meniuri pentru elevii implicați în programul PNRAS constând în meniu compus din fel principal (felul 2).

Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, Școala Gimnazială "Martian Negrea"Valea Viilor:

Descrierea produsului pentru o porție/meniu:

Caracteristici:

Fel principal (felul 2)

- Carne de pasăre/ porc/ vită/ curcan 200 – 250 grame;
- Garnitură minim 120 grame
- Pâine minim 50 grame
- Salată minim 50 grame;
- Caserolă etanșă, izolată termic;
- Tacâmuri de unică folosință;
- Șervețel.

Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă fainăsau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Se face precizarea că se solicită ca alimentele ce compun carnea să fie porționate la gramajul prevăzut în particularitățile prevăzute de legislația sanitară.

În funcție de modificările intervenite în frecvența elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a 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 reglementările legislative în vigoare, OMS 1563/ 2008,OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc.

II. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ la semnarea contractului:

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societații, ca obiect de activitate, servicii de catering.

La data semnării contractului, prestatorul câstigator va prezenta obligatoriu certificatul de înregistrare, certificat constatator, documentul de înregistare sanitar - veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru serviciile de catering, precum și dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei.

III. CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA dupa semnarea contractului :

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unitații de învatamânt beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.

La prepararea mâncărurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor legale.

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 unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

Mâncărurile nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare și pentru prepararea și transportul hranei.

Ofertantul devenit contractor va asigura: - vesela de unica folosință (farfurii, pahare, tacâmuri, șervetele) pentru toți elevii.

Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure pregătirea, prepararea şi livrarea hranei pentru participanți pe toata perioada solicitată de achizitor și pentru numărul de elevi solicitat.

Ofertantul devenit contractor își asumă integral responsabilitatea pentru ridicarea deșeurilor menajere rezultate în urma livrării din ziua precedentă.

Ofertantul devenit contractor își asumă integral responsabilitatea pentru transportul produselor de catering.

Ofertantul devenit contractor își asumă integral responsabilitatea pentru orice probleme de sănătate cauzate participanților de o calitate necorespunzătoare a serviciilor de catering.

IV. MODALITATE DE LUCRU

Achizitorul va transmite ofertantului devenit contractor o solicitare pentru asigurarea necesarului de servicii de catering pentru participanții la programul PNRAS, în dimineața zilei respective, până la ora 9.30 (numărul de porții pentru ziua respectivă).

Hrana (produsul de catering) va fi livrată la sediul școlii zilnic, la ora 13,45.

Ofertantul, devenit contractor, va transmite săptămânal meniul propus, conform solicitării achizitorului.

V. CERINTE PRIVIND RESURSELE UMANE

Ofertantul devenit contractor se obligă să aloce resursele necesare ducerii la îndeplinire în cele mai bune condiții a contractului.

Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru activitatea persoanelor desemnate responsabile şi pentru obţinerea rezultatelor solicitate.

Achizitorul va desemna o persoană corespondentă, care va lucra în strânsă colaborare cu persoana desemnată de ofertantul devenit contractor. Numele persoanei responsabile din partea Achizitorului va fi transmisă ofertantului devenit contractor după semnarea contractului.

Cerințe privind igiena personalului:

Angajații operatorului economic responsabil cu prepararea hranei trebuie sa fie calificați. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbracaminte adecvată, curată. Oricărui lucrator care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă. (Declarație pe propria răspundere).

Personalul angajat în manipularea și prelucrarea alimentelor a urmat cursul de Noțiuni fundamentale de igienă.(Declarație pe propria răspundere)

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare (Declarație pe propria răspundere).

VI. LOGISTICA

Ofertantul devenit contractor trebuie să dețină toate autorizațiile și certificările prevăzute ca obligatorii de legislația în vigoare pentru prestarea serviciilor, aflate în perioada de valabilitate și să le prezinte oricând, la cererea Achizitorului.

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

Ofertantul devenit contractor trebuie să transporte și să distribuie hrana către destinaţiile finale conform solicitărilor achizitorului cu mijloace de transport autorizate, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare .

Transportul si distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din materiale reciclabile adecvate care să păstreze temperatura alimentelor, separate pentru fiecare fel de mâncare.

Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.

Operatorul economic trebuie să prezinte în propunerea tehnică dotările ce urmează a fi folosite pentru îndeplinirea contractului din care să facă parte cel putin următoarele:

- Vehicule de transport hrană autorizate - Ladă izotermă, funcție de răcire/încălzire, pentru – transportul alimentelor.
- Caserole individuale - Lăzi marcate "numai pentru alimente".
- Alte dotări considerate a fi necesare în vederea livrării hranei în condiții corespunzatoare.

Recipientele în care se vor transporta alimentele vor fi igienizate înainte și după fiecare livrare. În cazul unor produse preambalate, acestea trebuie să fie ambalate individual (recipiente/pungi din materiale reciclabile sigilate și etichetate).

Toate costurile legate de implementarea contractului, cum ar fi: cheltuieli cu personalul, cheltuieli de transport, procurare, servire, cheltuieli de comunicaţii, cheltuieli administrative vor fi incluse de catre ofertant în tarifele ofertate.

Ofertantul trebuie să aibă locația în care prepară hrana pe o rază nu mai mare de 18 km de sediul achizitorului, având în vedere că e vorba de hrană caldă.

VII. CERINTE GENERALE CU PRIVIRE LA PRESTAREA SERVICIILOR

Ofertantul devenit contractor trebuie să execute serviciile de catering exclusiv cu personal calificat.

Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar - veterinare. Produsele aprovizionate vor fi însoţite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate).

Ofertantul devenit contractor trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare şi distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător de siguranţa tuturor operaţiunilor si metodelor de prestare utilizate.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, achizitorul are dreptul să oprească distribuirea hranei, iar ofertantul devenit contractor pentru serviciile de catering va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

În cazul în care se vor constata cantități lipsă în momentul recepționării serviciilor, cantitățile lispă se vor consemna în Procesul - Verbal urmând ca Prestatorul să le livreze în maximum 1 oră de la momentul constatării lipsei. Dacă meniurile constatate lipsă la recepție nu vor fi

livrate în intervalul de timp menționat mai sus, achizitorul nu va plăti contravaloarea acestora.

Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru execuția la timp a obligaţiilor contractuale și pentru calitatea serviciilor în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini.

Ofertantul devenit contractor se va conforma solicitărilor transmise de achizitor prin intermediul persoanei de contact desemnate. Achizitorul va furniza toate informaţiile necesare solicitate de către ofertantul devenit contractor în scopul ducerii la îndeplinire a contractului de servicii.

Ofertantul devenit contractor va ramâne în legatură permanentă cu persoana de contact desemnată din cadrul autorităţii contractante. Comunicările între părţi se vor focaliza pe îndeplinirea sarcinilor prezentate în prezentul caiet de sarcini, dar şi pe problemele procedurale, financiare, contractuale și tehnice cu consecințe financiare.

Serviciile ce fac obiectul contractului vor fi prestate pe toată durata contractului, respectiv începând cu intrarea în efectivitate a contractului și până la finalizarea serviciilor, în măsura solicitării acestora de către achizitor.

Serviciile vor fi prestate în timp util, în vederea îndeplinirii cu succes a obiectului contractului.

Ofertantul devenit contractor va informa în cel mai scurt timp persoana de contact desemnată de către achizitor cu privire la orice eveniment sau circumstanţe ce împiedică execuţia contractului la timp.

În cazul în care ofertantul devenit contractor nu poate onora solicitarea primită cu privire la prestarea serviciilor, acesta va notifica imediat achizitorul. În cazul în care prestatorul refuză să onoreze comenzile sau nu le onorează din alte motive decat forța majoră, achizitorul poate rezilia contractul și solicita despăgubiri.

Ofertantul devenit contractor va depune toate diligențele pentru asigurarea unui nivel calitativ ridicat al serviciilor prestate.

VIII. RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția hranei se va realiza săptămânal de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.

Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numarul de porții livrate zilnic, meniul din ziua respectivă. De asemenea, prestatorul va prezenta declarația de conformitate și calculul caloriilor și gramajul pe porție.

În cazul constatării unor deficiente în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

IX. CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza proceselor verbale de recepție și anexele acestora.

Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă, confirmate prin procesele verbale de recepție.

Plata facturilor se va face în maxim 30 zile din momentul în care se va primi finanțarea cheltuielii conform Planului de achiziții, PNRAS.

În situația în care Achizitorul dovedește că nu a primit în bugetul propriu sumele necesare efectuării plăților aferente executării contractului, deși a promovat toate formalitățile și acțiunile prevăzute de legislația în vigoare și de instrucțiunile de implementare a proiectului, ori au intervenit împrejurări care determină întârzierea plăților și care nu se datorează Achizitorului, iar Achizitorul dovedește cu documente legale lipsa sa de culpă, acesta din urmă nu va fi obligat la plata de penalități pentru neachitarea la termenul stabilit în contract, a obligației de plată.

X. DOCUMENTE CARE VOR ÎNSOȚI OFERTA:

- Declarație pe propria răspundere de acceptare a condițiilor prezentului caiet de sarcini

- Declarație pe proprie răspundere că nu se încadrează în cond. art. 164, 165, 167 din Legea 98/2016.

- Declarație privind evitarea conflictului de interese, așa cum este prevăzut în Legea 98/2016.

Oferta va conține, obligatoriu, prețul în lei fără TVA, pentru 1 (una) porție.