



Titlul proiectului: „Învățare pentru toți”

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

Axa prioritară 5 Dezvoltare locală plasată sub responsabilitatea comunității

Cod MySMIS2014+: 152668

SECȚIUNEA 3

Caiet de sarcini

Pentru achiziție de servicii de catering Școli de vară la Carei, în cadrul proiectului ”Învățare pentru toți”, Contract de finanțare POCU/717/5/1/152668

Codul de clasificare CPV: 5520000-1 Servicii de catering (Rev. 2)

Tip Contract: Servicii

1. INFORMATII GENERALE DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Denumire oficială: FUNDAȚIA NOI ORIZONTURI LUPENI		
Adresă: Jud. Hunedoara, Lupeni, Bd. Păcii bl. 5 ap. 9, CP 335600 Punct de lucru: Jud Satu-Mare, Carei, Str Progresului nr 28		
Localitate: Lupeni Punct de lucru: Carei	Cod poștal: 335600	Țara: ROMANIA
Punct(e) de contact: - Persoana nominalizată care poate oferi detalii pentru procedură: Gaidoș Ana-Maria	Telefon: 0740120941	
E-mail: anca_gaidos@noi-orizonturi.ro	Fax: -	

2. OBIECTIVUL GENERAL

Obiectivul general al proiectului este creșterea participării la procesul de educație a copiilor preșcolari și școlari din ZUM și zonele funcționale aferente, crescând astfel șansele de succes școlar și societal ale copiilor în situație de risc de părăsire timpurie a școlii. Urmărim să oferim sprijin educațional relevant copiilor care se află în situații vulnerabile și să îmbunătățim sustenabil contextul în care ei învață și se dezvoltă, abordând mai mulți factori esențiali care influențează reușita lor: părinți/tutorii și intensitatea serviciilor educaționale de care beneficiază. Prin proiect mobilizăm, implicăm activ și responsabilizăm comunitatea pe care școala o deservește, raliind membrii comunității în sprijinul educației incluzive și a incluziunii sociale.

Prestarea serviciilor de catering în cadrul proiectului „Învățare pentru toți”, Număr de identificare a contractului: POCU/717/5/1/152668, pentru participanții (copii și coordonatori) ai Școlilor de Vară 2022.

DENUMIRE COD CPV PENTRU Servicii de catering

COD CPV: 5520000-1 Servicii de catering (Rev. 2).

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către ofertant propunerea tehnică, în vederea atribuirii contractului având ca obiect prestarea serviciilor de catering pentru participanții la Școlile de vară 2022 din Carei - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru un număr total de aproximativ 2200 porții (220 de pers x 10 zile), pe perioada desfășurării activităților de Școală de vară 2022. Școlile de vară se derulează în perioada 25 iulie - 26 august 2022, numărul concret de porții pe săptămână urmând să fie comunicat înainte de semnarea contractului.

În cadrul acestei proceduri, precum și în cadrul contractului de achiziție publică FUNDAȚIA NOI ORIZONTURI LUPENI are rolul de autoritate contractantă.

Pentru scopul prezentei secțiuni a documentației de atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din caietul de sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului contractului.

3. TERMENUL DE PRESTARE A SERVICIILOR

Perioada în care se vor presta serviciile ce fac obiectul prezentei proceduri este inclusă în perioada de valabilitate a contractului de servicii ce urmează a fi atribuit, respectiv perioada cuprinsă între data semnării contractului și 30.09.2022.

4. INFORMAȚII GENERALE DESPRE SERVICIILE CARE FAC OBIECTUL CONTRACTULUI

Serviciile care fac obiectul contractului care urmează a se încheia între autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător constau în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru un număr de aproximativ 2200 de porții (220 pers x 10 zile), pe perioada desfășurării activităților Școlilor de vară 2022, în scopul oferirii unei experiențe plăcute de învățare pentru participanți.

Prestatorul se obligă la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei pentru copiii și adulții implicați în Școlile de Vară de la Carei. Această prestare se va efectua zilnic, programul de desfășurare a școlilor de vară este între orele 09:00 și 16:00, de luni până vineri. Perioada de livrare pentru serviciile de catering este între 11.00 și 13.00, urmând a fi stabilită în funcție de programul săptămânal și locațiile de derulare a activităților. Activitatea se va derula în localitatea Carei, jud Satu-Mare iar livrarea serviciilor de catering va fi municipiul Carei, în 3 locuri: Școala Gimnazială nr 1, Grădinița cu Program Prelungit nr 3 (spațiul de livrare va fi stabilit la data semnării contractului), Grădinița cu Program Prelungit nr 1 (spațiul de livrare va fi stabilit înainte cu o săptămână de începerea activității).

Managerul proiectului sau împuternicitul acestuia va trimite, cu o săptămână înainte de începerea școlilor de vară 2022 o informare pe email care va cuprinde: programarea zilnică a școlilor de vară 2022, inclusiv cu orele de livrare pentru catering, numărul de participanți precum și locațiile stabilite. Este posibil ca în aceeași perioadă de timp să fie grupe de participanți în zone diferite (maxim 3 grupe, 3 zone – toate în municipiul Carei)

În cazul în care există modificări privind numărul de participanți, din cauza vreunei absențe, se va anunța Prestatorul până la ora 9.30 în ziua de livrare.

4.1 DETALIEREA SERVICIULUI

"Catering pentru școli de vară 2022 (Masa tip catering, meniu - felul 2, desert, ambalate individual, fructe și apă) pentru 180 copii și 40 adulți (organizatori/experti/voluntari) x 10 zile": 66.000,00 RON fără TVA, 69.300,00 RON cu TVA 5%

Asigurarea a 2.200 de porții, reprezentând prepararea și livrarea hranei în beneficiul a 220 de persoane (180 copii și 40 de adulți), după un calendar estimat în felul următor:

- Seria 1: 25 iulie - 5 august (10 zile în zilele lucrătoare) în 1-3 locații diferite din municipiul Carei
- Seria 2: 8-19 august (10 zile, dintre care o sâmbătă, dar fără 15 august) în 1-3 locații diferite din municipiul Carei

Valoarea estimată/portie= 30,00 RON fără TVA

Valoarea estimată a serviciului=2.200 porții*30,00 RON/portie = 66.000,00 Ron fără TVA

Porția de hrană va fi constituită din:

1. Fel principal – pui/curcan/vită/porc minim 150 g, salată 50g și 200 g garnitură cartofi/orez/fasole/varză/paste
2. Desert tip prăjitură 100 g sau 150 g tip plăcintă sau 200 g tip orez/griș cu lapte
3. Gustare după masă: fructe, 150 g
4. Apă: echivalentul a 750 ml/pers, oferită în bidoane mari, din care participanții se pot servi cu propriile sticle de apă

5. PROPUNEREA TEHNICĂ

Cerințele tehnice minimale ale serviciilor care se achiziționează sunt înscrise în prezentul caiet de sarcini. Pentru prezentarea propunerii tehnice, ofertanții trebuie să răspundă, punctual, la toate cerințele cuprinse în caietul de sarcini, să detalieze și să argumenteze în propunerea tehnică modalitatea în care sunt îndeplinite aceste cerințe.

Propunerea tehnică trebuie să cuprindă în totalitate cerințele solicitate și să ofere, în detaliu, precizări și argumente cu privire la îndeplinirea acestora, astfel încât comisia de evaluare să aibă posibilitatea evaluării corespunzătoare.

În cazul în care propunerea tehnică nu acoperă în totalitate cerințele solicitate din prezentul caiet de sarcini, nu oferă informații complete, nu oferă informații argumentate sau nu îndeplinește toate cerințele solicitate, comisia de evaluare are dreptul să declare oferta ca fiind necorespunzătoare.

Completarea necorespunzătoare a formularelor-tip, omiterea vreunei informații solicitată în documentația de achiziție sau prezentarea unei oferte inferioare din punct de vedere al cerințelor tehnice menționate în caietul de sarcini, reprezintă riscuri asumate de către ofertant care pot avea drept urmare respingerea ofertei.

Propunerea tehnică va fi detaliată conform Formularului nr.8 anexat documentației proprii de atribuire.

Cerințe caiet de sarcini	Propunere tehnica ofertant
<p>Data de desfășurare: 25 iulie - 26 august 2022 (perioadă estimată) – cu două serii a câte 10 zile fiecare</p> <p>Spații: Municipiul Carei, sediul Școlii Gimnazială nr 1, Grădiniței cu Program Prolungit nr 3 (spațiul de livrare va fi stabilit la data semnării contractului), Grădiniței cu Program Prolungit nr 1 (spațiul de livrare va fi stabilit cu o săptămână înainte de începerea activităților).</p> <p>Participanți pe serie: număr minim 70 persoane – număr maxim 150 persoane</p> <p>Autoritatea contractanta va anunța prestatorul despre orice modificare, cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de data începerii școlii de vară.</p>	
<p>CERINȚE PRIVIND OFERTA DE MASĂ</p> <p>Servicii asigurare 1 masa de prânz (în intervalul 11.00-13:00)</p> <p>Prânzul va fi livrat în regim catering și va include:</p> <p>Fel principal - pui/curcan/vită/porc minim 150 g, salată 50g și 200 g garnitură cartofi /orez/fasole/varză/paste</p> <p>Desert tip prăjitură 100 g sau 150 g tip plăcintă sau 200 g tip orez/griș cu lapte (exclus covrigei din comerț și snacks-uri tip salată).</p> <p>Gustare: fructe, 150 g</p> <p>Apă: echivalentul a 750 ml/pers, oferită în bidoane mari, din care participanții se pot servi cu propriile sticle de apă</p>	

Exemple:

Fel principal Pui sote cu piure de cartofi, pilaf cu carne de pui, tocană de/cu carne de pui și mămliguță, paste bologneze, piure cu friptură de porc, fasole verde cu friptură de curcan la tavă, mazăre cu carne de pui, varză cu carne de porc etc.

Salate: Salată de morcovi cu țelină, salată de varză albă cu roșii, salată de castraveți, salate asortate din murături etc.

Desert: ștrudel cu brânză, ștrudel cu mere, plăcintă cu mere, plăcintă cu brânză dulce și stafide, griș cu lapte, orez cu lapte, chec, etc.

Gustare – mere/pere/banane/pepene/prune.

Ofertantul va propune 2 variante de meniu complet (pentru 10 zile), conform cerinței, iar varianta de meniu finală se va stabili împreună cu autoritatea contractantă. Meniul livrat de către contractant va fi diferit pentru fiecare din zilele săptămânii.

Se va avea în vedere aplicarea prevederilor privind normele nutriționale pentru o alimentație sănătoasă pentru copii și adolescenți, marea majoritate a participanților fiind preșcolari și școlari.

CERINȚE PRIVIND EFECTUAREA SERVICIULUI:

Se va avea în vedere aplicarea prevederilor art. 37 lit. e) din Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.

Porțiile de hrană vor fi livrate în caserole de unică folosință având alături tacâmurile de unică folosință (înfoliolate sau împachetate în pungi de hârtie de unică folosință) aferente, respectiv lingură, furculiță, cuțit și linguriță (dacă e cazul), 2 șervețele de masă pentru fiecare persoană și vor fi incluse în costul ofertei/porție..

Cantitatea de hrană va fi livrată de către contractant în ambalajele menționate mai sus și în cantitățile comandate de către reprezentantul autorității contractante.

Transportul alimentelor se efectuează în funcție de perisabilitatea produselor, numai cu mijloace autorizate sanitar, igienice, care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor posibilități de poluare, degradare și contaminare atât a produselor transportate, cât și a ambalajelor

Prețul serviciului include și serviciile de livrare în caserole individuale și recuperare a caserolelor rămase (resturile de la mâncare).

- toate accesoriile de servire (caserole individuale, șervețele, tacâmuri, etc), - pentru masa de prânz vor fi asigurate de Prestator;
- reprezentantul Prestatorului debarasează și la finalul zilei, preia toate caserolele, accesoriile de servire, etc rămase, la sediul propriu;
- transportul tuturor produselor la locul de desfășurare a evenimentului este în sarcina prestatorului.

<p>Costul serviciilor menționate va fi inclus în costul ofertei/portie</p>	
<p>CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ</p> <p>Fiecare persoană 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;</p> <p>Personalul prestatorului care manipulează hrana la spațiile de livrare a mesei, va avea controlul medical la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat;</p> <p>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 prestator în conformitate cu normele de protecție a muncii pentru unitățile de alimentație publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de către autoritatea contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.</p>	
<p>CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE</p> <p>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 această stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării;</p> <p>Prestatorul va avea în vedere că produsele din care este preparată mâncarea să fie ambalate, etichetate, inscripționate, ștampilate, după caz, potrivit legislației în vigoare (după caz: avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză etc.).</p> <p>Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor 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.</p> <p>Se recomandă ca hrana servită participanților la Școlile de vară 2022 să respecte Ordinul Ministrului sănătății nr. 976/1998, art. 37 alin. c) "Preparatele culinare finite, până la servirea lor de către consumator , vor fi păstrate la o temperatură de minimum +60°C (mâncăruri calde) sau la maximum +8°C (preparate reci)."</p> <p>Prestatorul va fi unicul răspunzător din punct de vedere juridic în eventualitatea producerii unor îmbolnăviri cauzate de hrana necorespunzătoare în rândul participanților la școala de vară 2022.</p>	
<p>Managerul proiectului sau împuternicitul acestuia va trimite, cu o săptămână înainte de începerea școlilor de vară 2022 o informare pe email care va cuprinde: programarea zilnică a școlilor de vară 2022, inclusiv cu orele de livrare pentru catering, numărul de participanți precum și locațiile stabilite.</p>	

6. PROPUNEREA FINANCIARĂ

Propunerea/oferta financiară va fi detaliată conform Formularului nr. 8b anexat documentației de atribuire.

Prețul oferit de către contractant va fi unul ferm și nu se va modifica sub nicio formă. Prestatorul nu va putea emite pretenții asupra niciunui alt cost suplimentar sau de niciun alt tip, față de cel oferit.

NOTĂ: În cazul în care există modificări privind numărul de participanți, din cauza vreunei absențe anunțate, se va anunța Prestatorul cu cel puțin o zi înainte de termenul stabilit pentru livrare. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu comanda întreaga cantitate de porții, aceasta depinzând exclusiv de activitățile derulate în cadrul proiectului implementat.

7. CERINȚE PRIVIND CADRUL GENERAL DE PRESTARE ȘI RECEPȚIE

Prestarea serviciilor de catering se va realiza în baza contractului ce urmează a fi atribuit, în urma derulării procedurii de atribuire, între autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător.

Plățile ce urmează a fi realizate în cadrul contractului se vor face numai după emiterea facturii de către contractant, ca urmare a aprobării, prin procesul verbal de recepție, de către autoritatea contractantă a serviciilor aferente activităților efectuate de către acesta, în condițiile caietului de sarcini.

Astfel, la sfârșitul fiecărei săptămâni, Prestatorul va emite factura însoțită de toate documentele justificative solicitate de către autoritatea contractantă prin prezentul caiet de sarcini. Totodată, anexat facturii se va regăsi și procesul verbal de recepție a serviciilor prestate.

Plata contravalorii serviciilor prestate se va face, prin virament bancar, în baza facturii, emisă de către contractant pentru suma la care este îndreptățit conform prevederilor contractuale, direct în contul Prestatorului indicat pe factură.

Pe factură se va specifica ID-ul proiectului și numărul contractului de prestări de servicii încheiat între autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător.

Plata se va face în termen de 30 de zile de la primirea facturii în original, la punctul de lucru din Carei a autorității contractante, însoțită de documentele justificative și de procesul verbal de recepție a serviciilor.