Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar
Beneficiar: *Unitatea de invatamant Scoala Gimnaziala Cotofenii din Fata*
Titlul proiectului: *PRO-EDU –Educatie incluziva pentru elevii Scolii Gimnaziale Cotofenii din Fata*
Contract de finanțare nr. *35/26.09.2022*

Nr. 533/22.05. 2025

APROB.
Reprezentant legal,
Director Simona Alina DINU

ROMÂNIA MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘCOALA GIMNAZIALĂ COMUNA COTOFENII DIN FAȚĂ, JUDEȚUL DOLJ

CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de catering

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentatia de achizitie si constituie ansamblul cerintelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achizitii publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering pregătirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei la sediul achizitorului.
În cadrul proiectului "PRO - EDU - Educatie incluzivă pentru elevii Școlii Gimnaziale Cotofenii din Față", *A1.2.2 - Reducerea absenteismului la clasă prin organizarea unor cercuri de lucru cu copiii și părinții acestora* se vor realiza întâlniri de lucru (cluburi de lucru) cu copiii și părinții acestora în vederea implicării acestora în realizarea temelor.

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea si livrarea hranei conform normelor de hrană prevăzute de legislatia în vigoare ORDIN nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pcntru copii si adolescenti în cadrul proiectului "PRO - EDU - Educatie incluzivă pentru elevii Școlii Gimnaziale Cotofenii din Față".

Masă elevi proiect "PRO - EDU - Educatie incluzivă pentru elevii Școlii Gimnaziale Cotofenii din Față":
TOTAL PORŢII DE LIVRAT: 108 distribuite în perioada iunie-august 2025.

Meniu compus din minim un fel principal, chiflă/pâine integrală şi desert.

Prestatorul trebuie să asigure numărul de meniuri pentru elevii înscriși în proiectul "PRO - EDU - Educatie incluzivă pentru elevii Școlii Gimnaziale Cotofenii din Față", constand in meniu compus din minim un fel principal, chiflă/pâine integrală şi desert.

Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, Scoala Gimnaziala Cotofenii din Fata:

Descrierea produsuluipentru o porție/meniu	Caracteristici minime
Fel principal	
Carne de pasăre/porc/vită sau pește	100 grame
Garnitură	250 grame
Pâine	50 grame
Salată	50 grame
Desert	
Patiserie dulce (foetaj cu brânză dulce și stafide, foetaj cu gem de fructe, cornulețe cu rahat) **Sau** Patiserie caldă (foetaj cu mac, foetaj cu susan, foetaj cu cașcaval, foetaj cu brânză telemea) **Sau** Fursecuri asortate **Sau** Pandișpan, chec, cozonac	80 grame (20 grame/produs)

- Se vor permite mancarurile de tipul tocaturi prajite, numai daca sunt prelucrate termic, in prealabil, prin fierbere ori pregatite la cuptor.
- Mancarurile nu vor fi grase, sosurile nu vor conține faina sau alte adausuri de ingrosare, nu vor fi condimentate cu produse tip Vegeta, Delikat, vor fi sarate moderat.
- Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea cazuri de imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate afecțiunilor respective.
- Se face precizarea ca se solicita ca alimentele ce conțin carne, sa fie portionate la gramajul prevazut in particularitatile prevăzute de legislatia sanitara.

În stabilirea particularităților meniurilor, instituția a tinut cont de Piramida alimentației sănătoase și echilibrate care satisface necesitățile de vitamine și minerale ale elevilor, Legea 123/2008 cu privire la alimentația în școli și grădinițe și Ordinul nr. 1563/2008 cu privire la alimentația în școli și grădinițe.

In functie de modificările intervenite in frecventa elevilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua numarul de portii, fără modificarea pretului unitar si fără vreo notificare prealabila, ci numai prin precizările cu privire la numărul de benericiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Meniurile se pot modifica în functie de reglementările legislative in vigoare, OMS 1563/ 2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc.

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

CONDITII MININIE IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ la semnarea contractului:

- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă inscris în statutul societătii, ca obiect de activitate, servicii de catering.
- La data semnarii contractului prestatorul va prezenta obligatoriu certificatul de inregistrare, certificatul constatator, documentul de inregistare sanitar - veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru serviciile de catering.

CONDITII MININIE IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ dupa semnarea contractului:

- Ofertantul participant la procedură trebuie sa respecte particularitatile unitătii de învătământ beneficiare ale serviciului de catering, prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu.
- La prepararea mâncărurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor legale, prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutritia copiilor si adolescentilor în

  functie de necesarul caloric, grupele de alimente si grupele de vârsta, pentru asigurarea cresterii copiilor si a starii de sănătate si imunitate corespunzătoare.
- Prestatorul trebuie să asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative în vigoare pentru depozitarea si păstrarea produselor alimentare si pentru prepararea, ambalarea si transportul hranei în recipiente de unică folosință.
- Ofertantul devenit contractor va asigura vesela de unica folosința (farfurii, pahare, tacâmuri, şervetele, saci menajeri, cântar, minifrigider pentru pastrarea zilnică a mostrelor de mâncare) pentru toti participanții.
- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea
- hranei pentru participanți pe toata perioada solicitata de achizitor si pentru numărul de persoane solicitat.
- Ofertantul devenit contractor isi asuma integral responsabilitatea pentru ridicarea deseurilor

  menajere rezultate in urma livrării din ziua precedenta.
- Ofertantul devenit contractor isi asuma integral responsabilitatea pcntru orice probleme de

  sanatate cauzate participantilor de o calitate necorespunzatoare a serviciilor dc catering.

MODALITATE DE LUCRU

- Achizitorul va transmite ofertantului devenit contractor o solicitare pentru asigurarea necesarului de servicii de catering pentru participanții la evenimentele desfăşurate, cu minimum 24 de ore înainte de data estimata dc desfăşurare a evenimentului pentru care sunt necesare serviciile.
- Ofertantul devenit contractor transmite meniul propus pentru fiecare zi/ săptămână, conform solicitării.

CERINTE PRIVIND RESURSELE UMANE

- Ofertantul devenit contractor se obliga sa aloce resursele necesare ducerii la indeplinire in cele mai bune condiţii a contractului.
- Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru activitatea persoanelor desemnate responsabile şi pentru obţinerea rezultatelor solicitate.
- Achizitorul va desemna o persoana corespondentă, care va lucra in strânsă colaborare cu persoana desemnata de ofertantul devenit contractor. Numele persoanei responsabile din partea
- Achizitorului va fi transmis ofertantului devenit contractor după semnarea contractului.

LOGISTICA

- Ofertantul devenit contractor trebuie sa detina toate autorizatiile si certificarile prevazute ca obligatorii de legisiatia in vigoarc pentru prestarea serviciilor, aflate in perioada de valabilitate si sa le prezinte oricand, la cererea Achizitorului.
- Ofertantul devenit contractor trebuie sa asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative in vigoare pentru depozitarea si păstrarea produselor alimentare si pentrupreparareа, depozitarea si transportul acestora.
- Ofertantul devenit contractor trcbuie să transporte şi să distribuie hrana către destinaţiile finale conform solicitărilor achizitorului cu mijloace dc transport autorizate, in conformitate cu normele de igienă în vigoare.
- Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menţinute curate si in bune condiţii pentru a proteja alimentele de contaminare .
- Transportul si distribuirea hranei preparate se va face in recipiente din materiale reciclabile adecvate carc sa păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- Recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decat la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.
- Recipientele in care se vor transporta alimentele vor fi igienizate înainte si după fiecare livrare. În cazul unor produse preambalate acestea trebuie sa fie ambalate individual (recipiente/pungi din materiale reciclabile sigilate si etichetate).
- Toate costurile legate de implementarea contractului, cum ar fi: cheltuieli cu personalul, de transport, procurarc, servire, chcltuieli de comunicaţii cheltuieli administrative vor fi incluse de către ofertant în tarifele ofertate.
- Niciun cchipament nu va fi achiziţionat in numele achizitorului ca parte a acestui contract sau transferat achizitorului la sfârşitul acestui contract. Ofertantul trebuie să dispună de propriul echipament neccsar perltru buna derulare a contractului.

CERINTE GENERALE CU PRIVIRE LA PRESTAREA SERVICIILOR

- Ofertantul devenit contractor trebuie să execute serviciile de catering exclusiv eu personal calificat.
- Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure prepararca hranei din produse agroalimentare de calitate, însoţite obligatoriu de certificate de calitate şi sanitar - veterinare.

- Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de insoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate dc calitate).
- Ofertantul devenit contractor trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea
serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate.
- In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, achizitorul are dreptul sa oprească distribuirea hranei, iar ofertantul devenit contractor pentru serviciile de catering va fi obligat sa inlocuiască alimentele sau hrana in cauza cu altele/alta corespunzătoare, fara a pretinde plați suplimentare pentru aceasta, in termen de 2 (doua) ore de la primirea notificării.
- In cazul in care se vor constata cantitati lipsa in momentul receptionarii zilnice a serviciilor, cantitatile lispa se vor consemna in Procesul - Verbal urmand ca Prestatorul sa le livreze in maximum 1 ora de la momentul constatarii lipsei. Dacă meniurile constatate lipsă la recepție nu vor fi livrate în intervalul de timp mentionat mai sus, achizitorul nu va plăti contravaloarea acestora.
- Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru execuția la timp a obligațiilor contractuale și pentru calitatea serviciilor în conformitatc 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 informațiile necesare solicitate de către ofertantul devenit contractor în scopul ducerii la indeplinire a contractului de servicii.
- Ofertantul devenit contractor va rămâne în legătură permanentă cu persoana de contact desemnată din cadrul autorității contractante. Comunicările între părți se vor focaliza pe indeplinirea sarcinilor prezentate în prezentul caiet de sarcini, dar și pe problemele procedurale, financiare, contractuale și tehnice cu consecințe financiare.
- Serviciile ce fac obiectul contractului vor fi prestate pe toata durata contractului, respectiv începând cu intrarea in efectivitate a contractului si pana la finalizarea serviciilor, in măsura acestora de către achizitor.
- Serviciile vor fi prestate în timp util, în vederea indeplinirii cu succes a obiectului contractului.
- Ofertantul devenit contractor va înștiința in cel mai scurt timp persoana de contact desemnată de către achizitor cu privire la orice eveniment sau circumstanțe ce impiedică execuția contractului la timp.
- În cazul in care ofertantul devenit contractor nu poate onora solicitarea primită cu privire la prestarea serviciilor acesta va notifica imediat achizitorul.
- In cazul in care prestatorul refuza sa onoreze comenzile sau nu le onoreaza din alte motive decat forta majora, achizitorul poate să achiziționeze aceste servicii de la alți prestatori de servicii, pe cheltuiala ofertantului devenit contractor.

- În executarea activităţilor ce fac obiectul contractului de servicii, ofertantul devenit contractor respecta şi se va supune tuturor legilor şi reglementărilor în vigoare în România, precum şi reglementărilor la nivelul Uniunii Europene aplicabile în România.
- Ofertantul devenit contractor va depune toate diligenţele pentru asigurarea unui nivel calitativ ridicat al serviciilor.

RECEPTIA SI PLATA SERVICIILOR

- Zilnic, pentru fiecare eveniment, livrarea numarului de portii comandate va fi consemnată într-un proces verbal de livrare, semnat de ambele părţi in doua exemplare. Modelul de proces verbal de livrare va fi intocmit de comun acord de partile contractante după încheierea contractului si va cuprinde cel putin luna, data, locaţia, număr porţii livrate/recepţionate, observaţii.
- Prestatorul va emite factură pentru serviciile prestate, in funcţie de activitătile realizate si acceptate de achizitor in baza procesului verbal de recepţie calitativa si cantitativa a serviciilor semnat de către achizitor si ofertantul devenit contractor.
- Pe parcursul derulării contractului de prestări servicii, ofertantul devenit contractor nu este îndreptăţit să pretindă achizitorului efectuarea de plăţi decât aferente serviciilor prestate în cadrul contractului.
- Având în vedere că derularea contractului se face pe bază de solicitări ale achizitorului, la expirarea contractului, valoarea financiara insumată a solicitărilor poate fi sub valoarea estimată iniţial.
- Această situaţie, care poate apărea din motive neimputabile achizitorului, nu dă dreptul ofertantului câștigător să solicite achizitorului daune, penalizări sau orice alte despăgubiri.
- Plăţile se pot realiza numai în baza facturii acceptate de către achizitor pentru serviciile prestate de către prestator ca urmare a solicitării primite din partea achizitorului si numai pe baza tarifelor stabilite in contractul încheiat între părţi.
- Plata serviciilor se va efectua in termen de 30 de zile, după primirea ultimului document necesar efectuării plăţii.

Valoare estimată per portie: 29.629 lei
Valoarea estimată totală: 3200 lei fără TVA.
Oferta va contine pretul în lei, fără TVA.