



Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar

Beneficiar: Școala Gimnazială, Comuna Șușani, Județul Vâlcea

Cod final de înregistrare: F-PNRAS-2-2023-0345

Titlul proiectului: UNITI PENTRU SCOALA GIMNAZIALA, COMUNA SUSANI

Contract de finanțare nr 2652/14.05.2024

Nr. 12/05.07.2024

APROBAT

Director,

Dimoiu Alexandra - Ramona

CAIET DE SARCINI

**privind achiziția servicii de catering pentru beneficiarii grupului tinta al
proiectului UNITI PENTRU SCOALA GIMNAZIALA SUSANI,
cod CPV: 55520000-1**

OBIECTUL ACHIZITIEI

Denumire achiziție: Servicii de catering pentru beneficiarii grupului tinta

Școala din comuna noastră este frecventată de copii din medii vulnerabile și în acest moment cu resursele avute la dispoziție putem oferi un nivel limitat de educație, în special în ceea ce privește educația timpurie, intenționând, prin investiții susținute de proiecte cu finanțare nerambursabilă, crearea unei infrastructuri de calitate, a unui sistem de educație echitabil și a unor servicii esențiale privind oferta educațională, fiind necesare în creșterea calității vieții generațiilor viitoare și urmărim creșterea nivelului de performanță a elevilor prin implementarea unui curriculum centrat pe dezvoltarea competențelor - cheie și prin participarea la competiții, concursuri județene și interjudețene, realizarea obiectivelor școlii incluzive, prin adoptarea strategiilor de

personalizare a procesului instructiv-educativ, prevenirea eșecului școlar și a abandonului școlar.

Pentru elevii din ciclul gimnazial, care vor desfășura activități remediale, de recuperare a pierderilor în învățare/întârzierilor în dezvoltarea și facilitarea învățării și a înțelegerii, la disciplinele aferente evaluării naționale, respectiv limba română și matematică, sub coordonarea personalului propriu didactic de specialitate, se vor asigura **serviciile de catering pentru beneficiarii grupului tinta**, respectiv un număr de **10.080 meniuri**.

Prestatorul trebuie să asigure pregătirea, prepararea, ambalarea în caserole și transportul hranei până la spațiul de preluare din comuna Susani, str. Principala, nr. 3, pentru maxim 70 de școlari. Cantitățile și conținutul caloric vor fi cele stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu respectarea nivelului alocatiei de hrană de 14 lei fără TVA /beneficiar.

Se va livra meniul stabilit între orele 14.00-14.30.

Programul va putea fi modificat și adaptat în mod corespunzător în funcție de necesități și la cerința motivată a beneficiarului.

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale, până la predarea efectivă.

PRODUSE CE TREBUIE LIVRATE

Pentru cei maxim 70 de școlari, meniul va fi format din:

Felul II (mâncare scăzută, garnitură, sosuri + salată) care să conțină între 80-150 g carne:

- Iahnie de fasole;
- Varză caldă cu carne sau carnăți;
- Fasole verde cu carne de pui;
- Piure de cartofi cu pulpe de pui, chiftea, carnăți sau snitel;
- Mâncare de mazare cu carne de pui;
- Pilaf de orez cu carne de porc, pui, carnăți sau snitel;
- Cartofi la tavă cu carne de porc, pui, carnăți sau snitel;
- Sarmale de varză sau ardei umpluți cu carne
- Mâncare de cartofi cu carne de porc sau pulpe de pui....etc.

Desert – biscuiți (100 g), napolitane (80-100 g), produse patiserie (80-100 g), fructe;

Paine albă – 1 bucată (300 g);

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite beneficiarului se va transmite prestatorului pana la ora 15,00, de catre personalul imputernicit din Scoala Gimnaziala Susani. Comanda va fi valabila pentru masa din ziua urmatoare.

Autoritatea contractanta are dreptul de a diminua cantitatile contractate, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti pentru ridicarea hranei, pe durata derularii contractului.

PREPARAREA, LIVRAREA SI SERVIREA HRANEI

- Prestatorul va intocmi la sfarsitul fiecarei saptamani, pentru saptamana urmatoare, doua variante de meniu/zi care vor fi transmise beneficiarului pentru aprobare;

Ofertantul declarat castigator va trebui sa respecte variantele de meniu stabilite de comun acord cu beneficiarul;

- Sunt interzise alimentele cu continut crescut de grasimi, zahar, sare sau calorii/unitate de vanzare (legea 123/208, Ordinul 1563/2008, precum si alimentele neambalate (la vrac) sau neetichetate (HG 106/2002 privind etichetarea alimentelor).
- Prestatorul se obliga sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate (insotite obligatoriu de certificate de calitate), respectand conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea, pastrarea, prepararea si transportul hranei.
- Hrana preparata va fi livrata in ziua prepararii, la aproximativ 30 min de la preparare. In caz contrar trebuie mentinuta la temperatura de 60 de grade Celsius pentru hrana calda si maxim 4 grade Celsius pentru hrana rece, pana la livrarea la sediul beneficiarului.
- Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile care pot face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii de orice fel;
- **Este interzisa pastrarea si servirea alimentelor de la o masa la alta!**

RECEPTIA PRODUSELOR

- Receptia hranei se va face, atat cantitativ cat si calitativ, la sediul beneficiarului, de catre personalul desemnat din partea unitatii beneficiare;
- Prestatorul va prezenta la livrare declaratia de conformitate, gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fara avizul persoanelor desemnate (membrii comisiei de receptie a serviciilor de catering, desemnati de catre achizitor, in cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se comunica imediat furnizorului.
- Personalul administrativ are obligatia si dreptul de a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati; in cazul in care se

constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a persoanelor asistate a persoanelor asistate, personalul administrativ va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, in decurs de 60 de minute, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta. Deficientele se vor consemna intr-un proces verbal de constatare a deficientei si refuz al produselor, respectiv de returnare al acestora.

- Prestatorul are obligatia prelevării de probe. Pe cheltuiala sa, atat la sediul prestatorului, cat si la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mancare, conform legislatiei in vigoare. Probele se vor pastra 48 de ore de la data prelevării, in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiul frigorific, special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura, actualizat de persoana desemnata;
- La sediul unitatii beneficiare, recoltarea se va face de personalul desemnat de aceasta, impreuna cu reprezentantul prestatorului. Recoltarea se va face doar in recipiente sterilizate prin fierbere, se eticheteaza pe recipient sau pe capac. Eticheta va avea mentionate urmatoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba;
- Se interzice darea in consum a alimentelor, in situatia nerecoltării probelor alimentare;
- In situatia nerespectării de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, dupa caz, sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

CONDITII SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL

- Transportul hranei va fi asigurat de catre prestator, cu mijloacele sale de transport, fara modificarea pretului din propunerea financiara pana la sediul autoritatii contractante din comuna Susani, str. Principala, nr. 3, judetul Valcea;
- Prestatorul va sigura transportul hranei numai cu mijloace de transport pentru care s-a obtinut autorizatie sanitar-veterinara, in recipiente de unica folosinta termorezistente, individuale pentru fiecare fel de mancare, in conformitate cu normele de igiena in vigoare;
- Mijloacele de transport si containerele folosite la transportul alimentelor vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.

Responsabil achizitii publice

Graure Andreea Alexandra

Responsabil financiar,

Gidoiu Elena Alina