Iceland Liechtenstein Norway grants

FRDS

142/07.05.2021

Aprobat,
Coordonator proiect,
.....

Referat de necesitate – servicii

Autoritatea Contractanta: Asociatia Lumina si Dar
Linia bugetară* 5.5. Hrana pentru beneficiari – linia bugetara 5.5.5. din Bugetul proiectului
Contract purtător de TVA : XDa□Nu
Persoana de contact* Cristea Dumitru
Tip Produse □ Birotică/papetărie □ Tonere
□ Feronerie/Electrice/Sanitare muncii □ Mobilier □ Materiale curaţenie/protecţia □ Echipamente □ Materiale consumabile
X Altele- Servicii de catering
Cod CPV: **55520000-1 Servicii de catering** (Rev.2)

Articolul de cheltuială bugetară **Art. 5.5.5** Pozitia achizitiei in PAP: S11.3

Denumirea proiectului: **"Reteaua Integrata de Sprijin prin Educatie Incluziva – R.I.S.E.I.", cod proiect PN2057**

Necesitatea si oportunitatea achizitiei

In urma implementarii proiectului "Reteaua Integrata de Sprijin prin Educatie Incluziva – R.I.S.E.I.", cod proiect PN2057, finantat din Granturile SEE si Norvegiene 2014-2021, Contract de finantare 10/21.12.2020/N, Activitatea A.2.1. Asigurarea de servicii de sprijin educaţional pentru creşterea participării şi prevenirea abandonului/părăsirii timpurii a şcolii (meditaţii regulate, programe de tip „Şcoala după şcoală").
Masurile propuse in cadrul proiectului contribuie la indeplinirea obiectivului de program prin ***cresterea coeziunii economice si sociale la nivel national si local si intarirea relatiilor bilaterale cu statele donatoare***, sustinute de apel, promovand educatia incluziva si asigurarea accesului copiilor si tinerilor in situatii de risc la o educatie de calitate, in raport cu nevoile fiecaruia, astfel:

Cele două centre din Paşcani şi din Tunari vor asigura pentru 62 de copii din Tunari şi 30 de copii din Paşcani din grupul ţintă infrastructura necesară dezvoltării acestora prin asigurarea accesului la ore de meditaţii cu cadre didactice specializate, servicii medicale de bază (Tunari) şi hrană.

Iceland Liechtenstein Norway grants

FRDS

Activitatile se vor derula pe o perioada de 21 de luni in judetul Iasi
Astfel, Centrul Pascani va asigura hrana pentru 30 de elevi, 20 zile/luna, 24 de luni, conform Buget proiect.

Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziţie publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru 30 de copii la Centrul Pascani, cu începere de la data semnării sale de către părţi, pentru o perioada de 24 luni.

Cerinte generale

Ofertantul va presta serviciul de catering pentru asigurarea mesei de pranz unui numar maxim de 30 de copii din cadrul Centrului din Pascani, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislaţia în vigoare.
Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

Pranz – supe/ciorbe+fel principal– ora 11:00

Modalitati de prestare a serviciului

Pranzul va fi compus din:

- supe/ciorbe, supe crème;
- fel principal continand carne de pasare/vitel si garnitura/salata, gratar sau mancare;

Nota: Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.
Atentie! Nu se vor servi crème cu oua, frisca sau produse cu maioneza.
Valoarea maxima alocată pentru un elev/zi: 8.40 /porţie (fără TVA)
Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate intr-un anumit mod şi in anumite proporţii conform nevoilor organismului.
Prestatorul va prezenta autorităţii contractante, în formă scrisă, o propunere de meniu pentru fiecare luna cu detalierea pe fiecare zi a saptamanilor din luna următoare. După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului confirmarea meniului aşa cum a fost primit sau observaţii/modificări asupra acestui meniu.
Comanda pentru numărul de porţii ce vor trebui preparate şi servite elevilor se va transmite prestatorului **zilnic, până cel tarziu la orele 8.30**, pentru masa ce se va servi in acea zi, pe baza foii de prezenţă.
Livrarea preparatelor se va face zilnic, mai putin in zilele de weekend, sarbatori legale si vacante (de iarna, primavera, vara), alte zile libere anuntate in prealabil de reprezentantii Beneficiarului respectându-se numărul de calorii conform legislaţiei in vigoare.

Condiţii minime:

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte cerintele prevăzute in caietul de sarcini.

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă inscris in statutul societaţii, ca **obiect de activitate, servicii de catering**.

MENNESKERETTIGHETS AKADEMIET

Ofertantul participant trebuie sa faca dovada ca este autorizat de Directia de Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor si de Autoritatea de Sanatate Publica, in vederea indeplinirii prezentului contract.

Ofertantul participat sa aiba autorizare de transport a alimentelor.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate de **retetarele produselor comercializate**.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor in functie de necesarul caloric, grupe de alimente şi grupe de vârstă, pentru asigurarea creşterii şi a unei stări de sănătate şi imunitate corespunzătoare.

Prestatorul trebuie să asigure, in lipsa unor produse prevăzute in meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai in cazuri excepționale şi cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la echivalentul valoric şi nutrițional al celor inlocuite.
Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea şi pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea şi transportul hranei.

La realizarea **propunerii de meniu** prestatorul trebuie să ia in considerare următoarele:
- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile, şi indicațiile medicale;
- anotimpul in care se aplica meniurile;
- pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreate de către cei care le consumă;
- preparatele să fie consistente şi să dea senzație de saţietate;
- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât şi prin tehnologia culinară folosită;
- eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoştință prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la copii.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de Autoritatea Contractanta.

Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei insoțit de declarația de conformitate şi gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul persoanei desemnate şi/sau directorului unității.

In cazul constatarii unor deficiențe in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, in scris, prestatorului.

In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, persoana desemnata şi/sau directorul vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să inlocuiasca alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării verbale/scrise.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va putea declanşa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite in cel mai scurt timp posibil.
Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislației in vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării in recipiente

corespunzătoare, sigilate şi etichetate corespunzător, in spaţiu frigorific special destinat şi adecvat acestui scop, dotat cu termometru şi grafic de temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situaţia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

In cazul apariţiei unor imbolnăviri sau suspiciuni de imbolnăviri cu transmitere digestivă la elevii care au servit masa, aceştia vor putea reprezenta în caz de litigiu, o aşa numită „contraproba".

În situaţia nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea şi combaterea bolilor transmisibile, cât şi a normelor sanitar–veterinare, prestatorul va suporta după caz sancţiuni administrative, contravenţionale sau penale.

Ofertantul are obligaţia să permită membrilor desemnaţi ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuţiuni respectarea prelevărilor contractuale de către părţile contractante, cât şi a prevedeilor legale, normele sanitar-veterinare şi de igiena legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoştinţă prestatorului în scris să efectueze periodic şi inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

Cerinţe privind transportul hranei la sediul centrului Pascani:

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport autorizate in transportul alimentelor, fără modificarea preţului din propunerea financiară, până la sediul autorităţii contractante.

Hrana caldă trebuie ambalată etanş si sigilate in recipiente (vase, oale) care au capacitatea de a menţine mâncarea caldă.

Cerinţe specifice privind igiena personală:

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menţine igiena personală şi va purta echipament de protecţie şi de lucru adecvat şi curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana la sediul Centrului Pascani, va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, care vor fi predate persoanei împuternicite, însoţite de avizul de expediţie.

Controlul medical periodic al personalului care participa în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum şi cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecţie a Muncii pentru Unităţile de Alimentaţie Publică şi conform indicaţiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de către autoritate contractantă ori de cate ori aceasta consideră ca este necesar.

Cerinţe specifice privind alimentele:

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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a

unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist, daca este cazul.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

Produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.

Se recomandă ca hrana copiilor să fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menţinută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă şi la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o zi la alta.

Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conţină aditivi sau alte substanţe acceptate peste limitele stabilite de legislaţia în vigoare.
2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conţină antiaglomeranţi sau orice alt aditiv.
3. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte (nesecţionate după fierbere).

Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

Buget estimat:

Bugetul maxim alocat este 121.008,40 lei fara TVA

Astfel:

30 portii x 20 zile/luna x 24 luni x 8.40 lei/portie cu TVA = 121.008,40 lei fara TVA

Intocmit, ***Preşedinte***

Gândac Ionuţ- Daniel ***Cristea Dumitru***

ASOCIATIA "LUMINA ŞI DAR" CIF: 33470980

CREED

LUMINA ŞI DAR

MENNESKERETTIGHETS AKADEMIET
HUMAN RIGHTS ACADEMY

Iceland Liechtenstein Norway grants
Norway grants

FRDS

143/07.05.2021

Aprobat,
Coordonator proiect,
.....

Nota justificativa
privind alegerea procedurii de achiztie Servicii de catering pentru copii Centrului Pascani, ASOCIATIA "LUMINA si DAR"

In conformitate cu Referatul de necesitate nr. 142 din data 07.05.2021, prin care se solicita achizitia de **Servicii de catering pentru copii Centrului Pascani, Cod CPV:55520000-1: Servicii de catering (Rev.2)**, parte din Activitatea A.2.1. Asigurarea de servicii de sprijin educațional pentru creșterea participării și prevenirea abandonului/părăsirii timpurii a școlii (meditații regulate, programe de tip „Școala după școală"), ca urmare a implementarii proiectului "Reteaua Integrata de Sprijin prin Educatie Incluziva – R.I.S.E.I.", cod proiect PN2057, finantat din Granturile SEE si Norvegiene 2014-2021, Contract de finantare 10/21.12.2020/N, achizitie in valoare estimata de 121.008,40 lei fara TVA si se situeaza sub pragul de 3.506.625 lei, pentru contractele de achiziţie publică/ acordurile - cadru de servicii care au ca obiect servicii sociale şi alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2, pentru codul CPV specificat mai sus.

Astfel,

Conform prevederilor art. 111 din Legea 98/2016 actualizata *" (1) Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale şi al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o* ***procedură proprie****, autoritatea contractantă având obligaţia respectării principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2)."*

Procedura proprie se aplica în cazul achiziţiilor a căror valoare estimată este mai mica decât pragul valoric prevăzut la art. 7 alin. (1) lit. d) din Lege, respectiv 3.506.625 lei, pentru contractele de achiziţie publică/ acordurile - cadru de servicii care au ca obiect servicii sociale şi alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2.

În acest sens, se vor aplica prevederile procedurii proprii nr. 948 din 01.02.2021, respectiv se va publica pe site-ul propriu www.luminasidar.ro si site-ul proiectului www

invitația de participare, caiet de sarcini, formularele și modelul de contract cu termen de depunere de minim 3 zile.

Cerinte minime solicitate:

Ofertantul participant trebuie să facă dovada că este autorizat de Direcția de Sanitară Veterinară si pentru Siguranța Alimentelor și de Autoritatea de Sănătate Publică, în vederea îndeplinirii prezentului contract.

Ofertantul participat să aibă autorizare de transport a alimentelor.

Criteriu de atribuire:

Prețul cel mai scăzut din ofertele admisibile.

Avand in vedere:

Motivele prezentate mai sus, stabilesc propun ca procedura de achizitii pentru atribuirea contractului de **Servicii de catering pentru copii Centrului Pascani, Cod CPV: 55520000-1: Servicii de catering (Rev.2)**, in valoare de 121.008,40 lei fara TVA, sa fie realizata in conformitate cu Procedura operationala privind procedura proprie care reglementeaza situatiile in care incheierea contractelor de achizitie publica, care au ca obiect prestarea de servicii din categoria celor incluse in Anexa 2, se realizeaza in baza prevederilor art. 111 din Legea 98/2016 actualizata.

Serviciile de catering se incadreaza in anexa 2 la Legea 98/2016.

Serviciile de catering se realizeaza conform PAP Partener 3, pozitia S4, respectiv PAP centralizat, pozitia S11.3.

INTOCMIT,
Gândac Ionuț- Daniel

PREȘEDINTE,
Cristea Dumitru

ASOCIATIA "LUMINĂ ȘI DAR" CIF: 33470980 13/PJ/2014 PAȘCANI- JUD. IAȘI

Bugetul maxim alocat este de 121.008,40 lei fara TVA
Astfel:
30 portii x 20 zile/luna x 24 luni x 8.40 lei/portie fără TVA = 121.008,40 fără TVA

Iceland Liechtenstein Norway grants
Norway grants

FRDS

144/07.05.2021

INVITAȚIE DE PARTICIPARE LA OFERTARE
pentru atribuirea contractului de prestări Servicii de catering pentru copii Centrului Pascani, ASOCIATIA "LUMINA si DAR"

CPV 55520000-1: Servicii de catering (Rev.2)

1. Informații generale privind Beneficiarul

Denumire: **ASOCIATIA LUMINA SI DAR**		
Adresă: **str. Aurora, nr.12, Complex Social Sf. Andrei**		
Localitate: Pașcani	Cod poștal: 705200	Țara: ROMÂNIA
Reprezentant legal: Cristea Dumitru	Telefon: 0784172692	
E-mail: luminasidar@gmail.com	Fax:	
Adresa/ele de internet (dacă este cazul): www.luminasidar.com		

2.Sursa de finantare

Finantat din Granturile SEE si Norvegiene 2014-2021 si buget de stat

3. Obiectul Contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru 30 de copii la Centrul Pascani, cu începere de la data semnării sale de către părți, pentru o perioada de 24 luni.

În conformitate cu specificatiile Activitatii A.2.1. Asigurarea de servicii de sprijin educațional pentru creșterea participării și prevenirea abandonului/părăsirii timpurii a școlii (meditații regulate, programe de tip „Școala după școală") din cadrul proiectului "Reteaua Integrata de Sprijin prin Educatie Incluziva – R.I.S.E.I.", cod proiect PN2057, finantat din Granturile SEE si Norvegiene 2014-2021, Contract de finantare 10/21.12.2020/N.

4. Descrierea succinta a contractului:

În conformitate cu specificațiile caietului de sarcini atașat prezentei invitații de participare.

Pentru estimarea necesarului s-a luat in considerare prestarea serviciului de catering pentru asigurarea mesei de pranz unui numar maxim de 30 de copii din cadrul Centrului din Pascani, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislația în vigoare.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

Pranz – supe/ciorbe+fel principal

Valoarea maximă / beneficiar/portie este de 8.40 fără TVA valoare ce cuprinde preţul produselor, cheltuielile de transport, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz.

5. Conditii minime:

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte cerintele prevăzute în caietul de sarcini.

Ofertantul participant trebuie să facă dovada că este autorizat de Direcţia de Sanitară Veterinară si pentru Siguranţa Alimentelor şi de Autoritatea de Sănătate Publică, în vederea îndeplinirii prezentului contract.

Ofertantul participat să aibă autorizare de transport a alimentelor.

6. Valoarea maximă total estimată

Bugetul maxim alocat este de 121.008,40 lei fara TVA
Astfel:
30 portii x 20 zile/luna x 24 luni x 8.40 lei/portie fără TVA = 121.008,40 fără TVA

7. Obligatiile prestatorului:

a) prestatorul îşi va asuma responsabilitatea sa asigure resursele umane competente necesare pentru realizarea serviciilor la termenele stabilite si conform legislaţiei din domeniu, respectiv conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare;

b) prestatorul îşi va suma responsabilitatea privind calificarea si competenta personalului folosit;

c) prestatorul îşi va asuma responsabilitatea privind efectuarea instructajului de protecţia muncii specifice activităţii;

d) prestatorul este obligat să îşi achite toate datoriile la bugetul de stat şi local până la semnarea contractului, în cazul în care răspunde prezentei oferte;

e) să asigure echipament adecvat.

8. Durata contractului:

Durata contractului este de 24 de luni de la semnarea de ambele parti a contractului de servicii.

9. Prezentarea ofertei:

Oferta tehnică

Modul de prezentare a propunerii tehnice se va face astfel încât să se asigure posibilitatea verificării corespondenţei, propunerii tehnice cu specificaţiile prevăzute în caietul de sarcini.

Ofertele care nu respectă specificaţiile caietului de sarcini vor fi descalificate.

Ofertantul va depune **Modelul de contract** completat cu datele acestuia, semnat si stampilat, de catre acesta.

Ofertantul va depune o *Declarație pe propria răspundere prin care operatorul economic certifica faptul ca la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii,* care sunt în vigoare la nivel național și care vor fi respectate de ofertant pe parcursul îndeplinirii contractului.

Informațiile detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și care se refera la condițiile de muncă, protecția muncii, securitatea și sănătatea în munca se pot obține de la Inspecția Muncii sau de la adresa de internet http://www.inspectmun.ro.

Oferta financiară

Se va completa „*Formularul de ofertă"* din Secțiunea Formulare.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, trebuie semnată, pe propria răspundere, de către ofertant sau de către persoana împuternicită legal de către acesta.

Prețul ofertei financiare va fi exprimat în lei.

Criteriu de atribuire: ***pretul cel mai scazut,*** în conformitate cu prevederile art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea 98/2016 privind achizitiile publice si Sectiunea 8.6 din cadrul Procedurii proprii.

Limba de redactare a ofertei: **limba Română**

Perioada de valabilitate a ofertei: 9**0 zile de la data limită de depunere a ofertei.**

Modul de prezentare a ofertei

Oferta tehnică împreună cu oferta financiara și documentele de eligibilitate solicitate, vor fi transmise până cel mai târziu la data de

în cazul În care oferta este depusa fizic, la sediul Autoritatii Contractante, acesta se va depune in plic închis, într-un singur exemplar.

NOTA: Oferta poate fi trimisă: 25.05.2021

- prin e-mail, la adresa luminasidar@gmail.com in atentiă Președintelui Asociației Cristea Dumitru

10. Documente de eligibilitate:

- . Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164, 165 si art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice – **Formularul 1 si 2**
- **Declarație pe propria răspundere** cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget de stat și buget local)
- Declarație privind neîncadrarea în prevederile art 58-63 – **Formularul 3**

Notă: In sensul prevederilor art. 63 alin. (1) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, persoane cu funcție de decizie din cadrul Asociatiei LUMINA si DAR, sunt:

Cristea Dumitru- Președinte Asociație

- **Certificat constatator**, copie lizibila cu mențiunea „conform cu originalul", emis de oficiul registrului comerțului de pe lângă tribunalul teritorial în raza căruia ofertantul își are sediul social, din care sa rezulte domeniul de activitate principal/ secundar, codurile CAEN aferente acestora
- **Documente justificative** care să facă dovada că ofertantul este autorizat de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor și de Autoritatea de Sănătate Publică și dovada autorizării privind transportul de alimente, în vederea îndeplinirii prezentului contract.

Întocmit,

(Semnez atat)

CAIET DE SARCINI
pentru atribuirea contractului de prestări Servicii de catering pentru copii Centrului Pascani, ASOCIATIA "LUMINA si DAR"

CPV 55520000-1: Servicii de catering (Rev.2)

Preambul

In urma implementarii proiectului "Reteaua Integrata de Sprijin prin Educatie Incluziva – R.I.S.E.I.", cod proiect PN2057, finantat din Granturile SEE si Norvegiene 2014-2021, Contract de finantare 10/21.12.2020/N, Activitatea A.2.1. Asigurarea de servicii de sprijin educațional pentru creșterea participării și prevenirea abandonului/părăsirii timpurii a școlii (meditații regulate, programe de tip „Școala după școală").

Masurile propuse in cadrul proiectului contribuie la indeplinirea obiectivului de program prin ***cresterea coeziunii economice si sociale la nivel national si local si intarirea relatiilor bilaterale cu statele donatoare***, sustinute de apel, promovand educatia incluziva si asigurarea accesului copiilor si tinerilor in situatii de risc la o educatie de calitate, in raport cu nevoile fiecaruia, astfel:

Cele două centre din Pașcani și din Tunari vor asigura pentru 62 de copii din Tunari și 30 de copii din Pașcani din grupul țintă infrastructura necesară dezvoltării acestora prin asigurarea accesului la ore de meditații cu cadre didactice specializate, servicii medicale de bază (Tunari) și hrană.

Activitatile se vor derula pe o perioada de 21 de luni in judetul Iasi

Astfel, Centrul Pascani va asigura hrana pentru 30 de elevi, 20 zile/luna, 24 de luni, conform Buget proiect.

Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziţie publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru 30 de copii la Centrul Pascani, cu începere de la data semnării sale de către părţi, pentru o perioada de 24 luni.

Cerinte generale

Ofertantul va presta serviciul de catering pentru asigurarea mesei de pranz unui numar maxim de 30 de copii din cadrul Centrului din Pascani, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislaţia în vigoare.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

Pranz – supe/ciorbe+fel principal– ora 11:00

Modalitati de prestare a serviciului

Pranzul va fi compus din:

- supe/ciorbe, supe crème;
- fel principal continand carne de pasare/vitel si garnitura/salata, gratar sau mancare;

Nota: Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atentie! Nu se vor servi crème cu oua, frisca sau produse cu maioneza.

Valoarea maxima alocată pentru un elev/zi: 8,40 lei/porție (fără TVA)

Așadar, valoarea unui meniu zilnic, reprezentând pranzul pentru un copil va fi de _____ cu TVA.

Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate intr-un anumit mod și in anumite proporții conform nevoilor organismului.

Prestatorul va prezenta autorității contractante, în formă scrisă, o propunere de meniu pentru fiecare luna cu detalierea pe fiecare zi a saptamanilor din luna următoare. După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului confirmarea meniului așa cum a fost primit sau observații/modificări asupra acestui meniu.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite elevilor se va transmite prestatorului **zilnic, până cel tarziu la orele 8.30**, pentru masa ce se va servi in acea zi, pe baza foii de prezență.

Livrarea preparatelor se va face zilnic, mai putin in zilele de weekend, sarbatori legale si vacante (de iarna, primavera, vara), alte zile libere anuntate in prealabil de reprezentantii Beneficiarului respectându-se numărul de calorii conform legislației in vigoare.

Condiții minime:

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte cerintele prevăzute in caietul de sarcini.

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă inscris in statutul societații, ca **obiect de activitate, servicii de catering**.

Ofertantul participant trebuie sa faca dovada ca este autorizat de Directia de Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor si de Autoritatea de Sanatate Publica, in vederea indeplinirii prezentului contract.

Ofertantul participat sa aiba autorizare de transport a alimentelor.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate de **retetarele produselor comercializate**.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor in functie de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

Prestatorul trebuie să asigure, in lipsa unor produse prevăzute in meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai in cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la echivalentul valoric și nutrițional al celor inlocuite.

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

La realizarea **propunerii de meniu** prestatorul trebuie să ia in considerare următoarele:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)

- afecțiunile, bolile, și indicațiile medicale;
- anotimpul in care se aplica meniurile;
- pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreate de către cei care le consumă;
- preparatele să fie consistente și să dea senzație de sațietate;
- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită;
- eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștință prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la copii.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de Autoritatea Contractanta.

Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei insoțit de declarația de conformitate și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul persoanei desemnate și/sau directorului unității.

In cazul constatarii unor deficiențe in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, in scris, prestatorului.

In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, persoana desemnata și/sau directorul vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să inlocuiasca alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării verbale/scrise.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite in cel mai scurt timp posibil.
Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislației in vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării in recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, in spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

In cazul apariției unor imbolnăviri sau suspiciuni de imbolnăviri cu transmitere digestivă la elevii care au servit masa, aceștia vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraproba".

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar–veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuțiuni respectarea prelevărilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevedeilor legale, normele sanitar-veterinare și de igiena legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștință prestatorului în scris să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

Cerinţe privind transportul hranei la sediul centrului Pascani:

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport autorizate in transportul alimentelor, fără modificarea preţului din propunerea financiară, până la sediul autorităţii contractante.

Hrana caldă trebuie ambalată etanş si sigilate in recipiente (oale sau vase) care au capacitatea de a menţine hrana caldă.

Cerinţe specifice privind igiena personală:

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menţine igiena personală şi va purta echipament de protecţie şi de lucru adecvat şi curat, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana la sediul Centrului Pascani, va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, care vor fi predate persoanei împuternicite, însoţite de avizul de expediţie.

Controlul medical periodic al personalului care participa în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum şi cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecţie a Muncii pentru Unităţile de Alimentaţie Publică şi conform indicaţiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de către autoritate contractantă ori de cate ori aceasta consideră ca este necesar.

Cerinţe specifice privind alimentele:

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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist, daca este cazul.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

Produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.

Se recomandă ca hrana copiilor să fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menţinută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă şi la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o zi la alta.

Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conţină aditivi sau alte substanţe acceptate peste limitele stabilite de legislaţia în vigoare.
2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conţină antiaglomeranţi sau orice alt aditiv.
3. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte (nesecţionate după fierbere).

Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

Buget estimat:

Bugetul maxim alocat este de 121.008,40 lei fara TVA

Astfel:

30 portii x 20 zile/luna x 24 luni x 8.40 lei/portie fără TVA = 121.008,40 fără TVA

Intocmit,

Gândac Ionuț Daniel

Președinte

Cristea Dumitru

ASOCIAȚIA "LUMINĂ ȘI DAR" CIF: 33470980 PAȘCANI