

ANEXĂ

PRIVIND CERINȚELE MINIME SOLICITATE

1. OBIECTUL CONTRACTULUI:

Servicii de catering pentru COLEGIUL NAȚIONAL “GHEORGHE ȘINCAI”, BAIJA MARE. Contractul va fi încheiat între Colegiul Național “Gheorghe Șincai”, Asociația Părinților Colegiului Național “Gheorghe Șincai” și prestator.

2. DESCRIERE GENERALĂ:

Colegiul Național “Gheorghe Șincai”, Baia Mare a fost beneficiarul direct al unui proiect finanțat prin Programul Operațional Regional 2007 – 2013, Axa prioritară 3, Domeniul major de intervenție 3.4 – Reabilitarea și echiparea infrastructurii educaționale preuniversitare, universitare și a infrastructurii pentru formare profesională continuă.

Unul dintre obiectivele specifice ale proiectului a fost amenajarea unei săli de mese în cadrul construcției Corpului Multifuncțional, la demisol, care să permită servirea mesei în condiții optime de igienă. Sala are o capacitate de 93 de locuri și are următoarele dotări: mese, scaune, 2 mase calde cu capacitate 6 cuve (tăvi), dulap frigorific, mașină de gătit electrică cu plită vitroceramică + hotă, 2 spălătoare, dulapuri inox, tăvi, rastel tăvi, rastel inox, mașină de spălat vase, avizier, zonă separată pentru personal și pentru depozitare alimente. Spațiul poate fi vizitat de operatorii economici interesați.

3. DURATA CONTRACTULUI:

Contractul se va încheia pe durata câte unui semestru, cu posibilitate de prelungire. Serviciile de catering se asigură pe perioada de desfășurare a anului școlar așa cum este el stabilit de către Ministerul Educației Naționale, luând în considerare pauzele generate de vacanțele școlare și sărbătorile legale acordate.

4. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii Colegiului Național “Gheorghe Șincai”, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.

Prestatorul trebuie să asigure personalul necesar atât deservirii hranei cât și pentru întreținere/curățenie spațiu.

Serviciile solicitate sunt:

1. Prânz – format din supă/ciorbă și fel principal (2 variante)
2. Gustări – salate, iaurturi, apă plată, sandwich-uri, deserturi, produse de patiserie și alte produse care respectă normativele în vigoare

Programul de servire a meselor:

Prânzul va fi servit în intervalul orar 13:00 – 15:30, în serii, în funcție de solicitările avute.

Gustările – trebuie să asigure solicitările din timpul pauzelor după cum urmează: ora 8:50 – 9:00, 9:50 – 10:00, 10:50 – 11:10, 12:00 – 12:10.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi stabilit la începutul contractului și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

5. CONDIȚII MINIME IMPUSE:

- Ofertantul participant trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare (elevi ciclul gimnazial și liceal).
- Ofertantul participant trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.
- La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor de catering.
- La prepararea mâncărurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a părților, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor ca și pentru prepararea și transportul hranei.
- Prestatorul va fi obligat să afișeze “Meniul săptămânal”
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare al alimentelor, prepararea hranei, etc.

Cerințe specifice privind transportul:

- Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fara modificarea prețului din propunerea financiară, până la destinația unității beneficiare.
- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

- Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor- vase izoterme, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor.
- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
- Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens.

Cerințe specifice privind igiena personală

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate legislația în vigoare și vor putea fi verificate de beneficiarii de câte ori este cazul.

Cerințe specifice privind alimentele:

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclității sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- Prestatorul are obligativitatea încheierii unui contract cu o societate de salubritate.
- Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare

Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională:

- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene.

6. PROPUNEREA FINANCIARĂ

În întocmirea propunerii financiare trebuie să se țină cont de suportarea de către prestator a utilităților pentru spațiul pus la dispoziție de beneficiar, existând posibilitatea contorizării separate.

Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri fără și cu TVA.

Propunerea financiară va fi defalcată pentru masa de prânz, respectiv separat pe gustări cu prețuri fără și cu TVA.

Se va prezenta propunerea pentru facturare ca și perioadă de timp, respectiv porții livrate/zi.

Se intenționează realizarea unor abonamente săptămânale/lunare pentru cei ce vor dori să servească masa.

7. DOCUMENTE SOLICITATE:

1. Formularele 1, 2 și 3 atașate prezentei anexe
2. Certificat de atestare fiscală (datorii la bugetul general consolidat) – eliberat de DGFP și certificat privind plata impozitelor locale (datorii la bugetele locale) – copie „conform cu originalul”
3. Certificat constatator, eliberat de Oficiul Registrului Comerțului. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator – copie „conform cu originalul”
4. CV-uri ale persoanelor responsabile pentru îndeplinirea contractului, din care să rezulte că dispune de personal specializat în domeniul contractului, care să poată îndeplini activitățile solicitate
5. Prezentarea listei principalelor prestări de servicii efectuate în ultimii 2 ani
6. Propunerea tehnică care să conțină minim solicitările impuse prin prezenta anexă
7. Propunerea financiară

Documentele se întocmesc într-un singur exemplar și se introduc într-un plic exterior, închis și netransparent. Trebuie să se prezinte în mod obligatoriu datele de contact ale prestatorilor.

În urma analizării ofertelor de către beneficiar se va alege oferta care corespunde din toate punctele de vedere solicitărilor impuse.

8. DIVERSE:

Pentru clarificări privind solicitările din anexă vă puteți adresa Secretariatului Colegiului Național ”Gheorghe Șincai”.

Prezentului document sunt anexate poze cu locația unde urmează să se desfășoare activitatea.