

Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar

Beneficiar: SCOALA GIMNAZIALA VIZIRU

Titlul proiectului: F-PNRAS-1-2022-0900, PNRAS- SCOALA GIMNAZIALA VIZIRU

Contract de finanțare nr. 11183/27.09.2022

ANUNȚ PRIVIND ACHIZITIA DE SERVICII DE CATERING SCOALA GIMNAZIALA VIZIRU

În vederea eliminării lacunelor și aprofundării conținuturilor programelor la disciplinele de Evaluare Națională, prin ore remediale la limba și literatura română și matematică se va dezvolta un program de pregătire suplimentară, care se va derula pe durata a patru zile pe săptămână în intervalul orar 13 –17, în funcție de particularitățile școlii.

Activitatea elevilor în programul de remediere a rămănelor în urmă și a nivelului scăzut de performanță se va desfășura pe parcursul a 3 ore/zi, Marți, Miercuri, Joi și Vineri iar *elevilor li se va asigura masa de prânz în sistem catering*. Perioada de desfășurare a programului va respecta structura anului școlar în fiecare din cei trei ani de implementare a proiectului(2023-2025).

Cadrele didactice implicate în activitățile pedagogice și de sprijin realizează o diagnoză a nivelului de cunoștințe cu scopul identificării lacunelor și întocmesc programe adaptate nevoilor grupului țintă – 4 grupe cu 28 beneficiari direcți pentru ore remediale din clasele a V- VIII și 28 de beneficiari pentru servicii de catering.

Achiziția va fi realizată prin achiziție directă de la operatorii economici cu activitate în domeniu, cu respectarea prevederilor art. 19 din OUG nr 34/2006 cu modificările și completările ulterioare.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Achiziția de servicii de catering

Denumirea achiziției:

Obiectul contractului îl reprezintă „*Achiziționarea de servicii de catering*”, în cadrul proiectului PNRAS- SCOALA GIMNAZIALA VIZIRU, F-PNRAS-1-2022-0900, finanțat prin Schema de Granturi din cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar finanțat prin Componenta C15 – educație a Planului Național de Redresare și Reziliență în România.

Serviciile de catering sunt necesare pentru derularea activităților 1.3.1. „Activitate pedagogică și de sprijin”.

În cadrul acestor activități se va asigura masa de prânz pentru 28 elevi în cadrul activității 1.3.1. „Activitate pedagogică și de sprijin” din Cererea de Finanțare.

Specificații tehnice solicitate:

Contractul are drept scop "**Achiziția de servicii de catering**" astfel:

- **La activitatea 1.3.1. din Cererea de Finanțare 1.3.1. „Activitate pedagogică și de sprijin” :**

$$23 \text{ luni} \times 28 \text{ elevi} \times 16 \text{ zile/luna} \times 20,3 \text{ lei} = 209.171,20 \text{ lei}$$

- Durata activității: 123 luni pe durata celor trei ani de proiect (2023-2025)
- Număr beneficiari: 28 elevi
- Activitatea se va desfășura de patru ori pe săptămână
- Locații de desfășurare evenimente: Sediul Școlii Gimnaziale Viziru din Viziru, strada Brăilei, nr 117
- Prețul unei porții este de 20,3 lei fără TVA

Serviciile de catering vor include:

Un prânz cald, ceva fi servit individual, la caserola de unică folosință, pentru fiecare participant în parte, compus din **fel principal + garnitura + salata + apă plată la 0,5 litri + desert** :

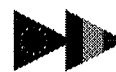
- fel principal (exemple) – minim 250 g :
 - cordon bleu (de pasare/porc),
 - grăjoane din piept de pui,
 - pulpa de pui la tava,
 - piept de pasare la grătar,
 - șnițel vienez (de vită/pasare/porc) ... etc
- garnitura – minim 300 g :
 - legume la grătar/sote,
 - cartofi natur /prăjiți,
 - orez cu legume ...etc
- salata – minim 200 g :
 - gogoșari în oțet /castraveți în oțet / sfecla roșie cu hrean,
 - salate de sezon, ...etc
- desert – minim 150 g :
 - prăjituri,
 - plăcinte diverse,
 - fructe.

Nu se admit băuturi alcoolice!

Pentru acest tip de servicii se solicită:

1. accesorii de servire de unică folosință (caserola individuală, pahare, șervețele, tacâmuri etc.)
2. transport, personal servire, debarasare.

Toate aceste cheltuieli vor fi prevăzute în preț.



CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

3. Toate materiile prime care sunt stocate în vederea unei viitoare folosiri la prepararea hranei, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, care le-ar face improprie consumului uman. Materiile prime trebuie depozitate în zone special amenajate, în funcție de natura lor, la temperaturi specifice. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.
4. Produsele intermediare și produsele finite, cu risc mare de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.
5. Potrivit siguranței alimentelor, se permit perioade limitate în afara temperaturii optime, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
6. Recomandabil este ca hrana să fie servită la 30 de minute de la preparare, în caz contrar menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius, pentru hrana caldă și la cel puțin 4 grade Celsius, pentru hrana rece.
7. Este strict interzisă păstrarea și readministrarea hranei.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL ALIMENTELOR, ARANJAREA SPAȚIULUI ȘI DEBARASAREA

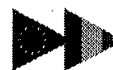
8. Mijloacele de transport și containerele folosite la transportul alimentelor vor fi menținute curate și în bune condiții, pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și dezinfectare.
9. Mijloacele de transport și containerele folosite, vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.
10. Mijloacele de transport cu care se transport containerele folosite trebuie să fie capabilă să mențină alimentele la o temperatură adecvată.
11. Prestatorul va transporta produsele la locul evenimentului cu jumătate de ora înainte de începerea acestuia, va aranja caserolele individuale, seturile de pahare, vesela de unică folosință, echipamentele pentru păstrarea la cald a mâncării, etc. în spațiul pus la dispoziție de beneficiar.
12. După terminarea evenimentului, prestatorul va asigura curățarea și debarasarea spațiului și colectarea și evacuarea deșeurilor alimentare.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

13. Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere speciale, închise și etichetate având o construcție adecvată.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND RECEPȚIA SERVICIILOR CONFOM PREVEDERILOR LEGISLAȚIEI ÎN VIGOARE

14. Recepția hranei se va realiza de către beneficiar prin persoanele desemnate de către acesta.
15. Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu meniul și numărul de porții livrate



16. Procesul verbal va fi semnat la locația de desfășurare a evenimentului, după finalizarea acestuia.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare al alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

Oferta dvs. trebuie să fie însoțită de o copie a Certificatului de Înregistrare sau a Certificatului Constatator eliberat de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte numele complet, sediul și domeniul de activitate și de declarația privind beneficiarii reali ai destinatarilor fondurilor alocate din PNRR.

TERMEN: 03.05.2023-18.05.2023, ORA 14,00

Nume Prof. Neagu Steluța
Funcție Director
Semnătură

