

**PROGRAMUL EDUCAȚIE ȘI OCUPARE 2021-2027“( PEO)  
BENEFICIAR: LICEUL TEHNOLOGIC „FERDINAND I” RM.VĂLCEA**

Nr. înregistrare 5 / 14.02.2025

## **CAIET DE SARCINI**

**Achiziția Serviciilor de Catering pentru Proiectul "Transformarea practicii elevilor: Un proiect pentru viitor" cod SMIS 316926**

### **1. Informații Generale**

**Beneficiar:** Liceul Tehnologic „Ferdinand I ” Rm Valcea

**Titlul proiectului:** Transformarea practicii elevilor: Un proiect pentru viitor

**Cod Proiect:** PEO/76/A3/316926

**Obiectiv specific:** ESO4.5 - Îmbunătățirea calității, caracterului incluziv și relevanței sistemelor de educație și formare pentru piața muncii.

### **2. Obiectul Achiziției**

Servicii de catering care să asigure alimentația zilnică pentru grupul țintă (elevii participanți la activitățile de practică) pe durata derulării acestora.

**Cod CPV:** 55520000-1 - Servicii de catering

#### **Descrierea serviciilor:**

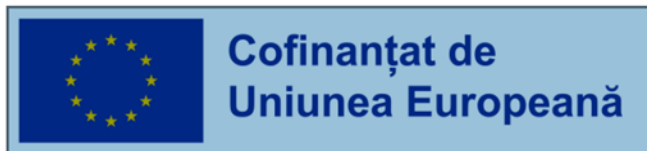
**LICEUL TEHNOLOGIC FERDINAND I, din Municipiul Ramnicu Valcea, Aleea Teilor, nr. 1, Judet Valcea – 126 elevi, 7.938 porții.**

#### **Lot 1 – Meniu 1**

Pachetul de hidratare si hrana va contine mancare clada, dupa cum urmeaza:

- Felul 1 - fel principal cu carne, garnitura si salata, paine ambalata individual, min. 100 g/portie
- Felul 2 - Fruct, min. 150 grame

Meniul zilei trebuie ambalat în caserole ce trebuie să aibă capacitatea de menține mancarea calda.



**PROGRAMUL EDUCAȚIE ȘI OCUPARE 2021-2027“( PEO)  
BENEFICIAR: LICEUL TEHNOLOGIC „FERDINAND I” RM.VÂLCEA**

Meniul zilei trebuie livrat cald in portii ambalate individual per participant: continand felul 1+ servetel si tacamuri sigilate + paine+ fruct.

Oferta va include cel puțin 5 tipuri de meniuri calde. De asemenea, vor fi menționate în ofertă ingredientele și gramajul acestora.

**COLEGIUL ECONOMIC “OCTAV ONICESCU”, din Municipiul Botosani, Strada Bucovina, Nr. 33, Judet Botoșani – 126 elevi, 7.938 porții.**

**Lot 2 – Meniu 2**

Furnizarea unui meniu zilnic complet format din:

- Felul 1 - Sandwich de diverse sortimente (specificații: carne tratată termic și/sau preparate din carne minim 120g; lactate minim 30g; legume minim 50g; sos 50g; chiflă/bagheta/ciabatta minim 100 gr.)

- Felul 2 - Desert (un fruct proaspăt sau prăjitură simplă);

Oferta va include cel puțin 5 tipuri de sandwich-uri. De asemenea, vor fi menționate în ofertă ingredientele și gramajul acestora.

- Apă plată/minerală (0,5 litri).

**3. Scopul Achiziției**

Achiziția serviciilor de catering contribuie la:

- Menținerea nivelului optim de energie și hidratare al elevilor pe durata practicii.
- Sprijinirea procesului educațional și performanței elevilor prin asigurarea unei mese rapide și echilibrate.
- Promovarea incluziunii sociale, prin furnizarea uniformă de mese pentru toți participanții.

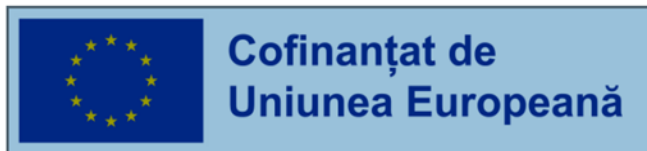
**4. Locațiile Livrării Serviciilor**

-Liceul Tehnologic „Ferdinand I”, Rm. Vâlcea, strada Aleea Teilor, nr. 1, județul Vâlcea – 126 elevi, 7.938 porții și

-Colegiul Economic „Octav Onicescu”, Botoșani, strada Bucovina, nr. 33, județul Botoșani – 126 elevi, 7.938 porții.

**5. Cerințe Tehnice**

- **Calitate și siguranță alimentară:**
  - Toate produsele livrate trebuie să fie conforme standardelor HACCP și normelor sanitare în vigoare.



**PROGRAMUL EDUCAȚIE ȘI OCUPARE 2021-2027“( PEO)  
BENEFICIAR: LICEUL TEHNOLOGIC „FERDINAND I” RM.VĂLCEA**

- Produsele trebuie să fie proaspete și de calitate superioară.
- Prestatorul trebuie să păstreze probe alimentare din toate produsele livrate timp de 48 de ore, în recipiente sigilate corespunzător, conform normelor sanitare.
- **Ambalare și transport:**
  - Meniurile vor fi ambalate individual, sigilate și livrate în condiții igienice.
  - Transportul va fi realizat cu vehicule autorizate pentru transport de produse alimentare.
- **Conformitate nutrițională:**
  1. Meniul va respecta specificațiile cantitative și calitative stabilite în documentație.

## **6. Cantitate Estimată**

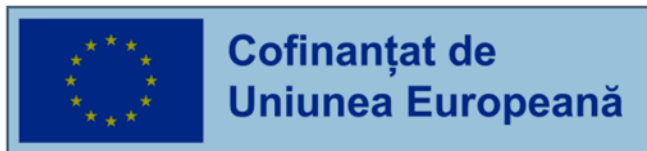
- Numărul total de porții: **15.876**
- Durata contractului: De la semnarea contractului până la data de **31 decembrie 2026**.

## **7. Grafic de Livrare**

- Comenzile ferme vor fi emise săptămânal, specificând locațiile exacte de livrare și cantitățile necesare.
- Livrările se vor realiza conform unui program adaptat nevoilor beneficiarului, care va fi comunicat în avans.
- În cazul în care vor apărea modificări în calendarul furnizării serviciilor de catering, respectiv modificări cu privire la data, numărul de persoane pentru care se vor presta servicii de catering și locația de livrare, acestea vor fi anunțate la data prestării serviciilor, cel mai târziu la ora 09:00, fără ca aceste modificări să atragă penalizări sau obligația beneficiarului de a plăti mai multe pachete decât au fost efectiv utilizate de către beneficiar;

## **8. Criterii de Evaluare**

- Ofertă financiară: Prețul ofertat trebuie să fie sub valoarea maximă estimată.
- Calitatea meniului propus: Proportionalitate și diversitate.



**PROGRAMUL EDUCAȚIE ȘI OCUPARE 2021-2027“( PEO)  
BENEFICIAR: LICEUL TEHNOLOGIC „FERDINAND I” RM.VĂLCEA**

**9. Obligații Contractuale**

- Respectarea termenelor și locațiilor de livrare.
- Conformarea cu toate cerințele tehnice și de siguranță alimentară.
- Remedierea oricăror neconformități în termen de 2 ore de la notificare.

**10. Asigurarea Calității**

Prestatorul se obligă să presteze serviciile la o calitate superioară, respectând:

- Normele sanitare și igienice aplicabile;
- Specificațiile tehnice incluse în contract;
- Adaptarea meniurilor în funcție de cerințele beneficiarilor, cu aprobarea prealabilă a acestora.