

**PROGRAMUL EDUCAȚIE ȘI OCUPARE 2021-2027“(PEO)
BENEFICIAR:COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

Nr. înregistrare 14 / 10.12.2024

CAIET DE SARCINI

Achiziția Serviciilor de Catering pentru Proiectul "Pregătirea Tinerilor pentru Lumea Muncii: Proiectul de Practică" cod SMIS 313210

1. Informații Generale

Beneficiar: Colegiul Economic „Octav Onicescu” Botoșani

Titlul proiectului: Pregătirea Tinerilor pentru Lumea Muncii: Proiectul de Practică

Cod Proiect: PEO/76/A3/313210

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

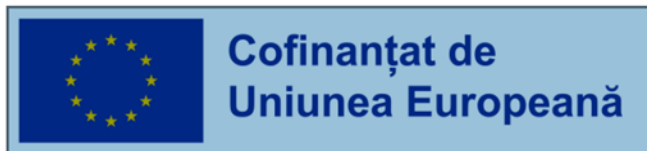
2. Obiectul Achiziției

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:

- Furnizarea unui meniu zilnic complet format din:
 - 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.)
 - Desert (un fruct proaspăt sau prăjitură simplă);
 - Apă plată/minerală (0,5 litri).



**PROGRAMUL EDUCAȚIE ȘI OCUPARE 2021-2027“(PEO)
BENEFICIAR:COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

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. Locația Livrării Serviciilor

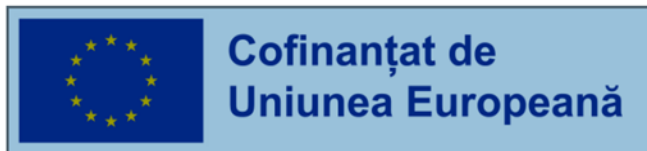
Colegiul Economic „Octav Onicescu”, Botoșani, strada Bucovina, nr. 33, județul Botoșani.

5. Cerințe Tehnice

- **Calitate și siguranță alimentară:**
 - Toate produsele livrate trebuie să fie conforme standardelor HACCP și normelor sanitare în vigoare.
 - 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 mai 2026**.



**PROGRAMUL EDUCAȚIE ȘI OCUPARE 2021-2027“(PEO)
BENEFICIAR:COLEGIUL ECONOMIC „OCTAV ONICESCU” BOTOȘANI**

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 oferit trebuie să fie sub valoarea maximă estimată.
- Calitatea meniului propus: Proportionalitate și diversitate.

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.