

CAIET DE SARCINI
privind achiziția de servicii de catering pentru școli
Centrului Școlar de Educație Incluzivă Turnu Roșu
Cod CPV 55524000-9 (SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLI) (Rev.2)

Prezentul Caiet de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea sa în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi, la sediul Centrului Școlar de Educație Incluzivă Turnu Roșu, jud. Sibiu, str. Gării, nr. 693, tel. 0269.527898.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

- O.U.G. nr.34/2006 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, aprobată prin Legea nr.337/2006, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr.925/2006 pentru aprobarea normelor de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică din O.U.G. nr.34/2006, cu modificările și completările ulterioare;

OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii - Centrului Școlar de Educație Incluzivă Turnu Roșu, cu începere de la data semnării sale de către părți, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act adițional, conform art. 6 alin. (3) din H.G. nr.925/2006, cu modificările și completările ulterioare.

CONSIDERAȚII GENERALE

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obliga la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul Centrului Școlar de Educație Incluzivă Turnu Roșu”, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin H.G. nr.421/2008 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o dată pe zi după cum urmează:

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
SERVICII DE CATERING	55524000-9	Zilnic, la ora 13:30, se va livra hrana din ziua respectivă

La unitatea „Centrul Școlar de Educație Incluzivă Turnu Roșu” hrana constă într-un fel principal de mancare și 2 sandwich-uri (150 gr. / 70 gr.)

Tip serviciu
1. Mic Dejun – sandwich diverse sortimente 70 gr.
2. Pranz – preparat de bază cu garnitură salată și pâine + ciorba/desert, iar o data pe săptămână fructe.
3. Cina – Sandwich diverse sortimente 150 gr.

Felul de bază va fi compus din:

- Preparat din carne de pui, vită, porc sau pește 100 – 110 gr.
- Garnitură (cartofi, orez, paste făinoase, mămăliga, fasole, mazăre, linte, spanac, etc) 140 – 150 gr.
- Salată (legume crude, murături, etc) 50 gr.
- Pâine 50 gr.
- Desert/ciorbă - 1 zi pe săptămână se primește ciorbă, iar 4 zile desert (din care o dată fructe).

Sandwich-urile/deserturile vor fi diversificate in fiecare zi a saptamanii, urmând a conține urmatoarele:

- Sandwich cu șuncă de pui : chiflă, unt, șunca pui, roșie felii 60 – 70 gr
- Sandwich cu cașcaval : chiflă, unt, cașcaval, salată verde 60 – 70 gr
- Sandwich cu șunca de porc : chiflă, unt, șunca porc, ardei gras felii 60 – 70 gr
- Sandwich cu jambon de pui : chiflă, unt, jambon de pui, salată verde 60 – 70 gr
- Sandwich cu salam : chiflă, unt, salam de vară, castravete murat 60 – 70 gr
- Desert : salam de biscuiți 50 – 60 gr
- Desert : placintă cu mere 50 – 60 gr
- Desert : placintă cu brânză de vaci, etc 50 – 60 gr
- Ciorbă: o dată pe săptămână.

Aceste gramaje reprezintă gramajele preparatelor finite.

Valoarea alocată pentru un elev/zi: 16.60 lei/porție (inclusiv TVA)

Așadar, valoarea unui meniu zilnic, reprezentând un fel principal + 2 sandwich-uri, pentru un elev, va fi de 16,60 lei inclusiv TVA.

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

Prestatorul va prezenta autorității contractante, în formă scrisă, până cel tarziu în ziua de miercuri a fiecărei săptămâni o propunere de meniu pentru săptămână următoare. După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului confirmarea meniului așa cum a fost primit sau observații/modificări asupra acestui meniu în cazul în care acestea există, până cel tarziu în ziua de vineri a fiecărei săptămâni pentru săptămâna următoare.

Prestatorul nu poate să modifice meniul prestabilit, fără acordul autorității contractante.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite elevilor se va transmite prestatorului **zilnic, până cel tarziu la orele 09:30**, pentru masa ce se va servi în aceeași zi, pe baza foii zilnice de prezență a elevilor.

Livrarea preparatelor se va face zilnic, până **cel tarziu la orele 13:30** respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.

Programul de servire a mesei:

Programul de servire al mesei de pranz în unitatea noastră este între orele 13:30 – 14:30.

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale.

Autoritatea contractantă nu admite oferte alternative.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini.

Ofertantul participant la procedură 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 ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire. Rețetarele vor constitui anexa la contractul ce se va semna între autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate în **rețetarele** prezentate.

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 a 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 reprezentantului autorității contractante 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 agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.

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

- realizarea unui raport optim între 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, agreeate 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 primide la elevi.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul kaloriilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau directorului unității. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și/sau directorul vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în 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 în cel mai scurt timp posibil.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată.

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

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri 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 prevederilor 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.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE:

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la sediul autorității contractante.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole etc.-care au capacitatea de a menține mâncarea caldă.

Prestatorul va asigura inclusiv veselă de unică folosință (tacamuri, șervetele) sau din inox sterilizate, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igiena și sanitar-veterinare.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, iar pachetele cu hrană vor fi predate persoanei împuternicite din școală, pachete însoțite de avizul de expediție.

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

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 improprie consumului uman, periclitării 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.

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. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Se recomandă ca hrana elevilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz

contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o zi la alta.

DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTANȚILOR:

În vederea calificării, ofertanții depun obligatoriu următoarele documente:

1. **Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului**, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
2. **Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului** în original sau copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
3. **Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat**, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea “conform cu originalul” și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.
4. **Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local**, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea “conform cu originalul” și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.
5. **Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor**, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
6. **Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică**, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
7. **Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător** pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”.
8. **Declarația privind neîncadrarea în prevederile art. 181 din OUG 34/2006**
9. **Declarația privind eligibilitatea**
10. **Declarația pe proprie răspundere că nu se afla în nici una din situațiile la art.69^1**

CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul utilizat este criteriul "**cel mai bun raport calitate-preț**" sau "cel mai bun raport calitate-cost", după cum este prevăzut la art. 187 alin. (3) lit. c) și d) din Legea 98/2016. Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează prin aplicarea unui sistem de factori de evaluare pentru care se stabilesc ponderi relative sau un algoritm specific de calcul.

Oferta care este declarată câștigătoare în acest caz trebuie să îndeplinească în totalitate cerințele din documentația de atribuire.

În situația în care raportul calitate-preț nu este în conformitate cu prevederile care duc la îndeplinirea contractului de achiziție publică care face obiectul prezentei achizitii, oferta va fi declarată inacceptabilă și autoritatea contractantă este în drept să anuleze achiziția publică.

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora propunerea financiară conform Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor.

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală va fi exprimat în LEI, cu TVA, numai cu două zecimale (două cifre după virgulă).

În cazul propunerilor financiare care conțin prețuri (tarife) cu mai multe cifre după virgulă se vor lua în considerare, pentru departajare, numai primele două cifre.

La data încheierii contractului de servicii, ofertantul va prezenta obligatoriu calculația de preț pentru serviciile ce se vor presta.

Propunerea financiară (oferta) va fi elaborată, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor și condițiilor din prezentul Caiet de Sarcini.

Oferta câștigătoare se stabilește numai dintre ofertele admisibile.

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează numai prin compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile.

Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut ofertat va fi declarată câștigătoare.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate.

**ÎNTOCMIT,
MUJAT ION**