



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering pentru școli - „PACHET ALIMENTAR PENTRU ELEVII DIN STRUCTURA SCOLII GIMNAZIALE MALU , Comuna Sfântu Gheorghe, Județul Ialomița”

I. INFORMAȚII GENERALE

U.A.T. Comuna Sfântu Gheorghe a primit finanțare în cadrul Programului National „ MASA SANATOASA „ , conform prevederilor Ordinului 3840/81/2024 .

Implementarea acestui program are drept scop principal asigurarea premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidențial de apartenență sau de situația socio-economică.

Având în vedere faptul că Școala Gimnaziala Malu , în structura sa, nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din cele 2 sedii - Școală cu clasele 0..IV (strada Scolii nr. 23-2 corpuri de cladire) , Școală cu clasele V... VIII (strada Principala ,nr.28-doua corpuri de cladire) , s-a optat ca suportul alimentar să fie o masa calda plus un fruct ,in regim de catering ,conform adresei nr. 301 din 29.02.2024 a Consiliului de Administratie a Scolii Gimnaziale Malu .

I. DATE GENERALE

♦ **Denumirea contractului:** contract prestări servicii - „SUPPORT ALIMENTAR PENTRU ELEVII DIN SCOALA GIMNAZIALA MALU- MASA SANATOASA in anul 2024 ”;

Achiziția face parte dintr-un Program de acordarea a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din mai multe de unități de învățământ preuniversitar de stat având contract cu finanțare de la bugetul de stat și de la bugetul local;

♦ **Beneficiar:** UAT - Comuna SFANTU GHEORGHE, strada PRINCIPALA , nr. 36, Cod Poștal 927215, telefon: +40 243262001, fax +40 243262001, email primariasfghe@yahoo.com

♦ **Persoană de contact:** PETRU MADALIN TECULESCU - Primar

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Prestarea de servicii, din categoria „Serviciilor sociale și alte servicii specifice” din Anexa 2 din Legea 98/2016 - subcategoria „Servicii hoteliere și restaurante”, cu execuție succesivă pe bază de comandă emisă de autoritatea contractantă;

Procedura de achiziție organizată de U.A.T. Comuna Sfântu Gheorghe are ca obiect atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect „Servicii de catering”, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Sfântu Gheorghe, în cadrul Programului National -MASA SANATOASA , de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din mai multe de unități de învățământ preuniversitar de stat.

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

În cadrul prezentei proceduri se va asigura furnizarea pachetului alimentar pentru un număr aproximativ de 170 elevi, după caz, defalcat după cum urmează:

65 de elevi (învățământ primar);- corp 1 strada Scolii nr. 23

12 prescolari -corp 2 strada Scolii nr. 23

58 de elevi (învățământ gimnazial)- corp 1 strada Principala nr. 28

35 prescolari -corp 2 strada Principala ,nr. 28

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului școlar 2023-2024 , respectiv 21.06.2024.

În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ de pe raza comunei Sfântu Gheorghe în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice continuate prin Ordinului 3840/81/2024 privind aprobarea continuării Programului National MASA SANATOASA de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din mai multe de unități de învățământ preuniversitar de stat.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut la art. 2 din H.G. nr. 1296/2021 si continuat prin Ordinul 3840/81/2024, îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Dreptul de a primi suportul alimentar prevăzut la art. 2 în H.G. nr. 1296/2021 si continuat prin Ordinul 3840/81/2024 pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, îl au și elevii/preșcolarii care participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului, precum și elevii/preșcolarii care au acces limitat la tehnologie și care își desfășoară activitatea de învățare prin mijloace alternative, altele decât tehnologia și internetul, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute în Ordinul ministrului educației și al ministrului sănătății, interimar, nr. 5.338/2.015/2021 pentru aprobarea măsurilor de organizare a activității în cadrul unităților/instituțiilor de învățământ în condiții de siguranță epidemiologică pentru prevenirea îmbolnăvirilor cu virusul SARS-CoV-2, cu modificările și completările ulterioare.

Prin elev/preșcolar prezent la cursuri se înțelege elevul/preșcolarul care a participat la cel puțin o oră de curs/zi în cadrul scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor, potrivit Ordinului ministrului educației și al ministrului sănătății, interimar, nr.

5.338/2.015/2021 pentru aprobarea măsurilor de organizare a activității în cadrul unităților/instituțiilor lor de învățământ în condiții de siguranță epidemiologică pentru prevenirea îmbolnăvirilor cu virusul SARS-CoV-2, cu modificările și completările ulterioare.

Elevii și preșcolarii prevăzuți la art. 2 alin. (2) din H.G. nr. 1296/2021 continuat prin Ordinul 3840/81/2024 primesc produsele zilnic. Preluarea produselor se realizează de către părinți/reprezentanți legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

III. MODALITATEA DE ATRIBUIRE

Determinarea și justificarea valorii estimate.

Valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile O.U.G. nr. 91/2021, continuat prin Ordinul 3840/81/2024 privind aprobarea continuării Programului Național MASA SANATOASA de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din mai multe de unități de învățământ preuniversitar de stat, care stabilește la art. 1 alin. 1 limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv T.V.A.

Având în vedere că valoarea estimată supusă prezentei proceduri se raportează la valoarea fără T.V.A., iar T.V.A.-ul pentru produsele alimentare este de 9%, rezultă o valoare de 13,77 lei/beneficiar/zi.

Valoarea estimativă a achiziției, exclusiv T.V.A., este de 154.499,40 lei (170 porții/zi x 66 zile activitate didactică = 15.810 porții pachet alimentar x 13,77 lei fără TVA)

Sursa de finanțare - bugetul de stat

Obiectivele programului - Asigurarea unui pachet alimentar, în fiecare zi de activitate didactică, în cadrul Programului Național MASA SANATOASA de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii prezenți la activitățile didactice.

Considerații generale - Descrierea serviciului de catering

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante în speță Școala Sfântu Gheorghe - 77 elevi, Școala Butoiu-Malu - 93 elevi, zilnic (Luni-Vineri) se va servi 1 (unu) pachet alimentar compus din produse alimentare plus un fruct care să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, respectiv prevederile H.G. nr. 1296/2021.

Prestatorul se obligă să presteze serviciile în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul nr. 1563/2008.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

Cerințe privind conținutul porției/ meniului

Masa caldă preparată va fi conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzută în anexa 3 la normele metodologice din 16 septembrie 2022

Variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică sunt:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
- +. un fruct întreg.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

La prepararea meniurilor nu se vor utiliza: materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneză, creme de ouă, îndulcitori, adaosuri de îngroșare, coloranți sintetici. Produsele ce compun meniul nu vor conține în exces ulei /grăsimi, condimente sau săruri.

Meniul va avea un aport caloric minim de 400 calorii (kcal), asigurându-se un raport optim între elementele de bază (proteine, lipide, glucide) conform recomandărilor din Anexa 3 din Ordinul 1563 /2008.

168

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar.

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri ce asigură transportul produselor la temperaturi controlate.

IV. MODUL DE PRESTAREA A SERVICIILOR ȘI MECANISMUL SPECIFIC DE DERULARE A ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI

Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:

Etapa 1 - Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor

a). **Definirea calendarului de prestare** ■ Cu cel puțin 10 zile înainte de începerea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care va indica zilele în care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului. După primirea și analiza programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.

Etapa 2 - Preluarea comenzii

a) . **Primirea și confirmarea comenzii de către părți** - După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii. După primirea comenzii Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a pachetului alimentar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute la de actele normative și prezentul caiet de sarcini.

b) . **Prepararea produselor** ■ Prestatorul se va asigura că personalul implicat în activitățile de preparare și manipulare a alimentelor ce compun meniul respectă cerințele de igienă și Securitate alimentară, prevăzute de legislația în vigoare. Prestatorul se obligă să prezinte Beneficiarului, la simpla cerere a celui din urmă, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații.

- Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri sau masa caldă .

- Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și nonanimală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere copii după aceste documente.

c). **Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate** - Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale, biodegradabile, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului. Ambalajele: Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară. Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.

Etapa 3 - Livrarea comenzii

a) . **Livrarea produselor preparate**

- Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic până cel mai târziu la ora 9,45 a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice, la fiecare unitate de învățământ.

- Livrarea se va efectua utilizând mijloace de transport autorizate sanitar- veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil în materie. Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări.

- Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie să îndeplinească cerințele sanitare în vigoare.

Prin modul în care va derula activitățile de livrare Prestatorul va asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către Prestator cu ocazia următoarei livrări.

- **Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă**, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul furnizorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Etapa 4 - Recepția serviciilor și a produselor livrate

a) . **Recepția comenzilor livrate** - Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțire a mărfurilor, întocmite și prezentate de către prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor.

- Reprezentații prestatorului și ai Beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate.

- Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat de prestator trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urmă având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului

verbal de predare/primire a produselor livrate.

- Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul / manipularea produselor trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului la momentul livrării produselor, acesta din urmă având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.

- Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

- Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

- Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, 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 temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

- Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare. **In acest sens ofertantul va prezenta zilnic o mostra gratuită,**

b) **. Recepția serviciilor prestate** - Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate către unitățile de învățământ vor **păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani**, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

- Recepția serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor recepționate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice.

- La momentul recepției serviciilor se va întocmi **un proces verbal de recepție în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrat în perioada respectivă cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate** din prezentul caiet de sarcini.

- Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza proceselor verbale de recepție întocmit conform celor prevăzute mai sus.

- Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016.

Toate activitățile trebuie realizate cu respectarea legislației și a reglementărilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, părțile vor adopta acele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în prezentul caiet de sarcini.

IV. PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA MESEI CALDE

Pregătirea și prepararea mesei calde se va realiza de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr.1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa contractului de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Pregătirea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Ofertantul poate propune - numai printr-un înscris - tipurile de meniuri (pachet alimentar), dar nu le va putea folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorității contractante.

Personalul desemnat de către instituția contractantă și personalul responsabil cu servirea pachetului alimentar beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezența reprezentantului firmei de furnizare.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască masa caldă, în cauză cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea.

Nota de comandă pentru numărul de porții (masa caldă) ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului zilnic, până la ora 08:30 și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin e-mail și/sau telefonic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de acesta.

Nota de comandă va conține numărul de porții (masa caldă) ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

V. LIVRAREA HRANEI (MASA CALDĂ)

104

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant la locațiile respective o dată pe zi, în intervalul orar 9:00 - 10:30 maxim.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului.

Programul de servire a mesei va fi anunțat în scris ofertantului la începutul derulării contractului de servicii.

VI. DURATA SERVICIILOR

Serviciile de catering vor fi prestate până la data de **21 iunie 2024**, în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică proprie.

VII. TRANSPORTUL HRANEI (masa caldă)

Transportul hranei (masa caldă) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala sa, cu mijloacele de transport autorizate, până la locațiile desemnate, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei, pe bază de documente legale însoțitoare.

Ofertantul trebuie să dețină autovehicule autorizate de autoritatea sanitar-veterinară pentru transport alimente, termoboxuri speciale cu închidere etanșă pentru activitatea de catering care asigură transportul produselor alimentare la temperaturi optime.

VIII. SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI (masa caldă) ȘI VESELA

Alimentele vor fi livrate în veselă de unică folosință, însoțită de declarații de conformitate.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

IX. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

A. CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

- Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare;

- Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

- Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare;

- Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

- Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/ păstrarea în camere frigorifice și de congelare, a produselor agro-alimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza „meniului” săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

- La întocmirea „meniului” săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide)

- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;

- anotimpul în care se aplică meniurile;

- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - în calitate de consumatori;

- mâncarea să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;

- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase;

- Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ-valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartitie-distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.

- Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute -responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

- Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate special. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

- Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 2 ore.

- Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare (masa caldă) ce se va servi beneficiarilor autorității contractante. Proba alimentară va fi păstrată de către școală în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

B. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL

- Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică, folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie făcută dovada existenței spațiului destinat dezinfecției acestora.

- Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

- Transportul și distribuirea hranei preparate (a mesei calde) se va face în recipiente de unică folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor.

- Porțiile de mâncare (masa caldă) vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecărui produs.

- Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

- Mijlocele de transport și/sau recipientele/termoboxurile 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.

C. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

- Fiecare persoană/salariat implicat în derularea contractului (inclusiv șoferul mijlocului de transport) sau 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 la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

D. 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 să nu se poată consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

- 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.

- Este interzisă păstrarea alimentelor (pachetului alimentar) de la o masă la alta.

E. CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

- Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat: necesar realizării prestației.

- Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul cateringului.

- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante.

- Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

Resursele umane necesare realizării activităților contractului

Prestatorul trebuie să asigure resursele umane necesare și suficiente pentru realizarea activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor alimentare trebuie să respecte, pe toată perioada de derulare a activităților contractului, cerințele legale privind siguranța alimentară și să dețină avizele/autorizările impuse de lege în acest sens.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice lista personalului responsabil pentru îndeplinirea activităților de preparare și transport al produselor alimentare, împreună cu documentele suport care atestă îndeplinirea cerințelor legale privind siguranța și securitatea alimentară.

Prin documente suport se va înțelege: **Certificatul de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale igienă, conform reglementărilor în vigoare** (Curs de igienă, conform Ordin MS nr. 1225/2003), *valabil la data prezentării. Precizăm că, în conformitate cu prevederile art. 14 alin. (3) din Ordinul MS nr. 1225/2003, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii.*

În cazul în care, pentru îndeplinirea în bune condiții a activităților incluse în Contract, pe perioada derulării Contractului, Contractantul va avea nevoie de mai mult personal decât cel specificat în Propunerea Tehnică, acesta va răspunde pentru asigurarea acestor resurse, fără costuri suplimentare. În acest caz, Contractantul își va completa echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Dacă Achizitorul (Beneficiarul) consideră că un membru al personalului Contractantului este inefficient sau nu își îndeplinește sarcinile la nivelul cerințelor stabilite, Achizitorul (Beneficiarul) are dreptul să solicite înlocuirea acestuia pe perioada derulării Contractului, pe baza unei cereri scrise motivate și justificate. În acest caz, toate costurile generate de înlocuirea personalului sunt exclusiv în sarcina Contractantului.

Contractantul are obligația să se asigure și să urmărească cu strictețe ca oricare dintre personalul implicat în execuția contractului cunosc foarte bine și înțeleg cerințele, scopul și obiectivele Contractului, legislația și reglementările tehnice aplicabile, specificul activităților pe care urmează să le desfășoare în cadrul Contractului precum și a responsabilităților atribuite.

În cazul în care, pe parcursul derulării contractului, prestatorul intenționează să înlocuiască una sau mai multe persoane nominalizate în cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu condiția ca persoanele noi implicate în derularea activităților contractului să dețină la rândul lor toate avizele/autorizările cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma, la cererea Beneficiarului, la momentul următoarei livrări, prin prezentarea documentelor suport care dovedesc îndeplinirea acestor

cerințe.

Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului

Contractantul trebuie să se asigure că personalul care își desfășoară activitatea în cadrul Contractului, dispune de sprijinul material și de infrastructura necesară pentru a permite acestuia să îndeplinească activitățile în mod optim și să se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanță aferente contractului respectiv a obiectivelor urmărite prin implementarea proiectului

În acest sens, Ofertantul va prezenta lista cu echipamentele și dotările specifice derulării serviciilor de catering respectiv:

- **Ambalaje reutilizabile**, necesare transportului produselor alimentare în condiții de temperatură adecvată și care să asigure protecția la contaminări pe parcursul manipulării/transportului;

- **Mijloace de transport avizate** legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Lista cu aceste echipamente și dotări specifice prezentată de Ofertant în Propunerea Tehnică trebuie să fie corespunzătoare scopului Contractului și să îndeplinească toate cerințele de funcționalitate și pentru utilizare stabilite prin legislația în vigoare, indiferent de forma de acces la infrastructura necesară pentru realizarea activităților în Contract.

Conform cadrului legal aplicabil în domeniul derulării activităților de catering, prestatorului va prezenta odată cu propunerea sa tehnică (în copie):

- 1) **Autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru activitatea de catering, emisă pentru unitatea în care se vor prepara produse alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;**

- 2) **Autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;**

X. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

- Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă:

Tariful (prețul) unitar pentru un meniu complet format din: masa caldă, conform H.G. nr. 1296/2021, și Ordinului 3840/81/2024, prestarea de servicii la distanță finală și va fi exprimat în lei, fără TVA.

Prețul estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de 13,77 lei, exclusiv T.V.A./meniu/porție elev 170 porții/zi x 93 zile de activitate didactică).

Ofertanții au obligația să introducă, în propunerea financiară, o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) **materie primă;**
- b) **prepararea hranei;**
- c) **distribuție.**

în cadrul procesului de selecție vor fi acceptate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț, acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Notă!

Data limită de consum este cea stabilită de producător și va fi în concordanță cu normele legale în vigoare în domeniul siguranței alimentelor.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

XI. FACTURAREA SERVIILOR PRESTATE

- Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate. Facturile fiscale vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțire a mărfurilor și a proceselor verbale de recepție.

- La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legate de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărilor, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

XII. PREȚUL CONTRACTULUI

- Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă) exprimat în LEI și rămâne ferm pe toată durata contractului.

- în funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective - număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante pe durata derulării contractului, fără a modifica prețul unitar și fără a depăși numărul maxim estimat de elevi.

XIII. MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata se va efectua prin virament bancar - ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, cu respectarea prevederilor art. 9 alin.1 din Legea nr 98/2016 privind achizițiile publice, pe bază de factură fiscală (în original).

XIV. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Documentele de calificare, propunerea tehnică și propunerea financiară vor fi introduse într-un plic exterior, pe care se va menționa: „Oferta pentru „ Servicii de catering pentru școli în cadrul Programului Național -MASA SANATOASA de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din mai multe de unități de învățământ preuniversitar de stat,” - a nu se deschide înainte de data de data 11.03.2024, ora 15,00, precum și adresa și numele autorității contractante și a operatorului economic.

Numărul de exemplare: un original .

Data limită de depunere a ofertelor: data **11.03.2024, ora 15,00;**

- Ofertanții au obligația să numeroteze și să semneze fiecare pagină a ofertei;
- Ofertanții au obligația de a anexa un OPIS al documentelor prezentate;
- Adresa la care se depune oferta; U.A.T. SFANTU GHEORGHE, adresa localitatea Sfantu Gheorghe, str. Principala nr. 36, comuna Sfantu Gheorghe, jud. Ialomița, compartiment achiziții publice.

XV. CRITERII DE CALIFICARE ȘI SELECȚIE

DOCUMENTE SOLICITATE:

Formulare conform anexei care fac parte integrantă din prezentul caiet de sarcini:

- **Cerificat unic de înregistrare în copie conform cu originalul, act constitutiv** sau statut în copie conform cu originalul din care să reiasă că are ca obiect de activitate o încadrare corespunzătoare obiectului contractului pentru care depune oferta
- **Autorizație de funcționare Sanitar-Veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către ANSVSA în copie lizibilă semnată și ștampilată cu mențiunea conform cu originalul.**
- **Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru,** în copie lizibilă semnată și ștampilată cu mențiunea conform cu originalul.
- **Dovada dotării cu un mijloc de transport autorizat** prevăzut în prezentul caiet de sarcini la capitolul - CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL.
- **Draftul contractului de servicii însoțit de ofertant.**

Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate prin completarea formularelor aferente, se vor prezenta numai de ofertantul clasat pe primul loc, la finalizarea evaluării ofertelor după cum urmează:

- *Certificate 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 certificate trebuie depus în original sau copie lizibilă semnată și ștampilată cu mențiunea conform cu originalul și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor;*
- *Certificate 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 certificate trebuie depus în original sau copie lizibilă semnată și ștampilată cu mențiunea conform cu originalul și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor;*
- *Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv*
- *Certificat constatator emis de o ONRC din care să rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC, Cod CAEN solicitat 1089 (fabricarea altor produse alimentare – „masa catering”). Ofertanții care nu dețin acest cod CAEN vor fi descalificați. “Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor” De asemenea în certificatul constatator emis de ONRC trebuie să se regăsească și următoarele informații : datele de identificare ale operatorului economic, acționarii/asociații, organelle de conducere, administratorii, membrii consiliului de administrație, membrii consiliului de supraveghere, cotele de participare. Documentul se va atașa în oricare din formele: original sau copie lizibilă semnată și ștampilată cu mențiunea conform cu originalul.*

Se vor respecta condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de lucrări. **Se va prezenta o declarație pe proprie răspundere în acest sens.**

Întocmirea propunerii tehnice cu nerespectarea cerințelor anterior menționate va conduce la declararea ofertei drept neconformă în condițiile art. 215 alin. (5) din Legea nr. 98/2016, coroborat cu art. 137 alin. (3) lit. a) HG nr. 395/2016.

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>. În cazul unei asocieri, această declarație va fi prezentată în numele asocierii către asociatul desemnat lider.

Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>.

Dacă propunerea tehnică nu satisface cerințele caietului de sarcini, oferta va fi considerată neconformă.

Autoritatea Contractanta indeamna operatorii economici sa viziteze amplasamentul obiectivului, astfel incat aceștia sa poata oferta in cunoștința de cauza.

Atentie!

Orice cheltuiala suplimentara rezultata din evaluarea necorespunzatoare a prestării serviciilor de catering ce urmează a fi prestate va fi suportata în mod exclusiv de către prestatorul serviciilor.

XVI. ALEGEREA ȘI JUSTIFICAREA PROCEDURII DE ATRIBUIRE

Ținând cont că valoarea estimată fără T.V.A. a contractului de achiziție publică având ca obiect servicii de catering este sub pragul valoric prevăzut la art. 7 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și în conformitate cu prevederile art. 68 alin.1 lit. h), art. 111 și urm. din Legea nr. 98/2016, procedura aplicată pentru atribuirea prezentului contract este procedura de atribuire proprie directă.

Important!

Prezentul Caiet de sarcini se completează cu dispozițiile legale în vigoare.

Intocmit: responsabil achiziții publice Lungu Cornelia
Gheorghe Daniel Vasile

