

JUDETUL IALOMITA
PRIMARIA
COMUNA ADANCATA
CIF 4327480

APROB
PRIMAR
BARBU
IONEL VALENTIN



CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIA DE SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARII ȘCOLII GIMNAZIALE COMUNA ADANCATA CARE ARE IN COMPONENTA SCOALA DIN COMUNA SUPPORT ALIMENTAR PENTRU ELEVI

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)

1. TEMEI LEGAL

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

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.
- O.U.G. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat
- O.U.G. 77/2023 pentru modificarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, precum și pentru modificarea art. 97 din Legea nr. 196/2016 privind venitul minim de incluziune
- HG nr. 928/2023 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat

2. INFORMATII GENERALE

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 în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi isi desfasoara activitatea Școala Gimnazială Adancata, comuna Adancata, jud. Ialomita.

3. DATE PRIVIND AUTORITATEA CONTRACTANTA

Denumirea autoritatii contractante: PRIMARIA COMUNA ADANCATA, CIF 4327480, cu sediul in comuna ADANCATA, strada Principala, nr. 41, Judetul Ialomita.

- **BENEFICIAR** SCOALA GENERALA ADANCATA, cu sediul in Comuna ADANCATA, StradaSCOLII , Numar 58,Judetul Ialomita.

Persoanele de decizie privind achizitia publica, din cadrul autoritatii/entitatii contractante:

Ionel - Valentin Barbu Primar, Maria-Gabriela Cristeaviceprimar Dorel Paraschiv Contabil, Tudorița - Daniela Rînceanu consilier Local, Laurențiu Șîșîlă Consilier Local, Elena-Cornelia Barbu Inspector Taxe Si Impozite, Iustin Mihai Consilier Local, Vasile Sălcianuconsilier Local, Ion Voicu Consilier Local, George Dinică Consilier Local, Neluța - Parschiva Mihalache Consilier Local, Constantin-Doru Ștefan Inspector Cadastru, Vasile Paraschiv Consilier Local, Floarea Ban Inspector Registru Agricol, Dorian Marin Consilier Local, Alexe Dumitru – Expert Achizitii Publice.

4. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru prescolarii și elevii SCOLII GIMNAZIALE, COMUNA ADANCATA, JUDETUL IALOMITA,

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru prescolarii și elevii care frecventează cursurile, în perioada desfășurării activității didactice în anul școlar 2022/2023 estimate pentru anul școlar 2022-2023. În cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice aprobate HG 1.152 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

Achiziția de servicii de catering pentru școli se include în categoria contractelor de achiziție publică care au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2 a Legii 98/2016 privind achizițiile publice și va contribui la livrarea de hrană pentru copii în cadrul școlilor mai sus menționate.

Dreptul de a primi zilnic prin proiect, pe perioada furnizării serviciilor educaționale (conform structurii anului școlar) a a suportului alimentar îl au numai prescolarii/elevii prezenți la activitățile didactice.

Prestatorul/furnizorul se obligă să presteze serviciile în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Anexa 2 -Specificatii tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022.

5. SPECIFICATII TEHNICE conform ANEXA nr. 2 din HGR 928/2023

Specificatii tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

Specificatii tehnice:

1.Caracteristici generale

Se vor furniza: pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legale aplicabile în materie.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale aplicabile în materie.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate 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.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, 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 la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Calitatea produselor

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 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten 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 la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea legislației aplicabile în materie.

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale dotate cu instalație de frig. Ofertantii vor anexa ofertei dovada proprietății acestor mijloace auto, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

Pachetele se vor livra în cutii termobox pentru care este obligatorie prezentarea documentelor ce atestă proprietatea acestora.

În cazul în care produsul este neconform, înlocuirea se face în maxim o oră de la constatare.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 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 sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a)denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b)lista ingredientelor;
- c)substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d)cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e)cantitatea netă;
- f)data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g)condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h)declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care:	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care:	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

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;

- i)mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j)elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- k)denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat", trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a)pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe

care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea pachetului pentru prescolari și elevi:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite prescolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume-frunze .
3. Mâncarea livrată trebuie preparată și păstrată în condiții sanitare-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
4. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.
5. Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri ce asigură transportul produselor în siguranță și cu respectarea condițiilor igienico-sanitare prevăzute în legislația de specialitate.
6. 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.
7. Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor.
8. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar și anume: 10:00 pentru clasele cu program de dimineață și 14.00 pentru clasele cu program de după-amiaza.
9. Programul este anunțat în scris, o singură dată, la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări, în termen de 48 de ore de la momentul modificării acestuia de către beneficiar.

Calitatea produselor

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

organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr.1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita - cascaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare elev.

Pregătirea și prepararea hranei:

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către ofertant cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor. Ofertantul poate propune—numai printr-un înscris—tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii beneficiarului. Meniurile vor fi afisate în cadrul unitatii de invatamant saptamnal.

Personalul desemnat de către instituția contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei 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 furnizoare.

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

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului zilnic, până la ora 09.00 și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin email și telefonic de administratorul / directorului beneficiarului sau de persoana care-l înlocuiește.

Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

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

6. Livrarea hranei:

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant la sediul beneficiarului de 2 (doua) ori pe zi, între orele 10:00 -14:00.

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

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

7. Transportul hranei la sediul autorității contractante:

Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetica, 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 dezinfectiei acestora.

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

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

Porțiile de mâncare vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică pentru un transport al alimentelor în condiții de siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecarui produs.

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

Mijloacele 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.

8. Spațiile de servire a mesei și vesela:

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi asigurate de către beneficiar.

Pachetele alimentare vor fi ambalate individual și vor fi însoțite 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 beneficiarului, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

9. Considerații privind realizarea propunerii tehnice:

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

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțirea mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate beneficiarului, 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 substituiri, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea 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 beneficiarului.

La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.); 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 consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
- Asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

Ofertantul va fi obligat să afișeze "Meniul" în sala de mese a autorității contractante.

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 parte beneficiarului.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către beneficiar prin persoanele desemnate. 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 beneficiar în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 1 ora. Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția beneficiarului 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante (mâncare gătită sau hrană rece). Proba alimentară va fi păstrată de către beneficiar 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.

10. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipularea 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 beneficiar. Ofertantii vor prezenta documente ce atesta efectuarea controlului medical (fisa de aptitudini și curs de igiena)

11. Cerințe specifice privind alimentele:

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face ealimentele improprii 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 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 microorganismelor 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 de la o masă la alta.

12. Criteriu de atribuire:

„prețul cel mai scăzut”.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă:

Tariful (prețul) unitar pentru 1 (un) meniu complet format din: pachet alimentar și desert.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

Ofertantii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

Nota 1: Materia primă din costul total al suportului alimentar (pachet alimentar), per porție, trebuie să reprezinte cel puțin de 40% din costul total al suportului alimentar (pachet alimentar).

Nota 2: Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din costul total al suportului alimentar pentru achiziția materiei prime va fi respinsă ca neconformă.

13. Siguranța și perisabilitatea microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau prescolar, după caz, va fi de:

- 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a 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.

14. Modul de prezentare al propunerii tehnice

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările caietului de sarcini vor fi considerate neconforme.

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

Propunerea tehnică conține și condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de autoritatea contractantă.

15. Modul de prezentare al ofertei financiare

Criteriul de atribuire **„prețul cel mai scăzut”.**

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă:

Tariful (prețul) unitar pentru 1 (un) meniu complet format din: pachet alimentar și desert

Pretul total oferat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediul beneficiarului-

Oferta are caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la pret, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între pretul unitar și pretul total, se va lua în considerare **pretul unitar**. Preturile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului

DURATA CONTRACTULUI

Contractul intră în vigoare de la data semnării lui de către ambele părți contractante și până la terminarea anului școlar 2023-2024.

Durata contractului se poate prelungi cu acordul scris al ambelor părți, prin act adițional la prezentul contract.

16. Informații cu privire la valoarea estimată

Limita valorică zilnică pentru PACHET ALIMENTAR în regim de catering pentru un elev, este de 13.76 lei la care se adaugă TVA (9%).

Acesta cuprinde pretul produselor, cheltuielile privind depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească condițiile prevăzute de legislația în vigoare privind producția, circulația și comercializarea alimentelor.

În vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering conducerea școlii a comunicat un număr de 204 copii (x) 13.76 Lei / porție la care se adaugă TVA 1.24 lei, valoare totală pret unitar cu TVA 15.00 lei, pentru perioada Ianuarie - 16 Iunie 2024.

Valoare estimată este de 297546,24 lei la care se adaugă TVA (9%) 26779,16 lei, valoare totală cu TVA de 324325,40 lei.

Situatie efectiv/total cantitati = Scoala Gimnaziala Comuna Adancata									
Denominare servicii	UM	Nr elevi	Luna	Nr zile	Cantitate/portie	Pret unitar fara TVA lei/portie	Valoarea totala fara TVA in lei	Valoarea totala TVA 9% in lei	Valoarea totala cu TVA in lei

CATERING PACHET ALIMENTAR	pachet	204	Ianuarie	17	3468	13.76	47719,68	4294,77	52014,45
	pachet	204	Februarie	16	3264	13.76	44912,64	4042,14	48954,78
	pachet	204	Martie	21	4284	13.76	58947,84	5305,31	64253,15
	pachet	2004	Aprilie	19	3876	13.76			
							53333,76	4800,04	58133,80
	pachet	204	Mai	18	3672	13.76	50526,72	4547,40	55074,12
	pachet	204	Iunie	15	3060	13.76	42105,6	3789,50	45895,10
Total - 2024						13.76	297546,24	26779,16	324325,40

Livrarea se va face la unitățile de învățământ din Comuna Adancata după cum urmează :

Scoala Gimnaziala Adancata – 221 copii, Comuna Adancata, Judetul Ialomita

Volumul total al serviciilor face referire la un număr estimat **204** de pachete ce trebuie livrate in perioada ianuarie-iunie 2024, 106 zile cu activități didactice, pentru un număr de maxim **204 x 1 pachet/elev zilnic**

Durata contractului este de la data semnării contractului de servicii până la data stabilită prin act normativ a fi ultima zi cu activități didactice din anul școlar 2023-2024 respectiv data de 21.06.2024, conform Ordin nr. 3800/09.03.2023 privind structura anului școlar 2023 - 2024

Durata contractului poate fi prelungită, după caz, doar in baza unui act normativ care să permită acest lucru .

Notificari privind modificarea numarului de prescolari/elevi prezenti la cursuri

In cazul in care, conform legislatiei in vigoare, programul scolar se modifica, iar numarul de prescolari/elevi prezenti fizic la cursuri scade, autoritatea contractanta, prin persoanele responsabile, coordonatorul local de program si/sau directorul scolii, are obligatia de a notifica prestatorul/furnizorul cu minimum 24 de ore inainte, pentru diminuarea numarului de portii sau anuntarea suspendarii obligatiei de a livra portii pe ziua/perioada respective, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii de catering.

17. Cerințe privind capacitatea tehnică si profesională:

Copie CIF/CUI conform cu originalul;

Formularele prezentate in documentatia de atribuire;

Actul constitutiv al operatorului economic, din care sa reiasa codul CAEN;

Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzut în regulamentul intern al beneficiar;

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

Autorizatie DSV livrare produse catering

ISO 45001 Sistem de management al sanatatii si securitatii ocupationale

ISO 9001 priveste asigurarea indeplinirii conditiilor de calitate ale bunurilor si serviciilor.

ISO 14001 standardul pentru sisteme de management de mediu.

18. Facturarea serviciilor prestate:

Facturarea serviciilor prestate se va face odata pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate. Facturile vor reflecta sumele mentionate în avizele de însoțirea mărfurilor și a proceselor verbale de recepție.

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

19. 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), beneficiarul își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, respectiv porțiile, în raport de numărul elevilor prezenți pe durata derularii contractului, fără modificarea prețului unitar, și fără a depăși numărul maxim estimat de elevi.

20. Modalități de plată:

Plata se va efectua prin virament bancar- Ordin de plată- în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, cu respectarea legislației în vigoare.

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.

Alexe Dumitru
Expert achiziții publice

