



Se aproba,
Primar,
MORAR NICOLAE FLORIN

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de servicii de catering pentru Programul National „*Masă sănătoasă*” de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Săsciori, Loman, Sebeșel, Căpâlna, Răchita județul Alba

DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII

CAPITOLUL I. - INFORMAȚII 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 oferta să, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul: Programul National „*Masă sănătoasă*” de acordare a unui suport alimentar pentru elevii din structurile Școlii Gimnaziale Săsciori, Loman, Sebeșel, Căpâlna, Răchita, județul Alba

Având în vedere prevederile HOTARARII Nr. 24/2004 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa” și Hotărârea nr. 419/08.05.2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă", a prevederilor Hotararii Consiliului de Administratie al Scolii Gimnaziale Sasciori, județul Alba, nr. 15/25.04.2024, privind aprobarea tipului de suport alimentar necesar implementarii programului pilot in cadrul structiile Școlii Gimnaziale Sasciori, Loman, Sebeșel, Capalna, Rachita județul Alba, desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, Legea nr 101/2016, astfel că procedura de atribuire a contractului este Procedura simplificată proprie.

CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering- CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 830 beneficiari ai sistemului de învățământ de la Școala Gimnazială Săsciori, Loman, Sebeșel, Căpâlna, Răchita județul Alba, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, conform Ordinului Ministrului Sanatatii 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 și a altor reglementări privind sănătatea publică ce fac obiectul serviciilor si a HG nr. 999/2023 privind aprobarea Programului Pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat și continuarea programului în anul 2024, Program National „*Masă sănătoasă*”.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocăției zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering dar nu mai mult de 15,00 lei cu TVA inclus. Sumele oferate vor include o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- materie primă (40%);
- prepararea hranei;
- 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.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerințele 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.

Livrările meniurilor de tip masă caldă, vor avea loc astfel:

1. Raportat la numărul de beneficiar/zi/an datorită calendarului școlar 2023-2024, acesta are următoarele particularități:

Caracteristici	Cantități
Preț/porție (lei fără TVA)	13.76
Număr maxim porții	58100
Număr zile activitate didactică	70
Total valoare maximă estimată/zi (lei fără TVA)	11420,8
Total valoare maximă estimată contract (lei fără TVA)	799456

2. Structurat pe module de învățământ, structura anului școlar 2023-2024, este următoarea:

- Septembrie 2024 - 16 zile;
- Octombrie 2024 – 19 zile;
- Noiembrie 2024 – 20 zile;
- Decembrie 2024 – 15 zile.

Total zile de cursuri = 70 zile

Total = 830 beneficiari masă caldă.

Ofertantul va preciza în oferta financiară numărul de porții livrate gratuit, respectiv câte o porție pentru fiecare zi, ce se va constitui zilnic, pentru o perioadă de 48 ore de la livrare, drept probă de mâncare.

Ofertantul are obligația de a livra hrana după cum urmează:

- pentru preșcolari și elevii claselor 0-4 ora 11 : 00 la Școala Gimnazială Săsciori, Loman, Sebeșel, Căpâlna, Răchita, județul Alba.
- pentru elevii claselor 5 - 8 ora 13 : 00 la Școala Gimnazială Săsciori, Loman, Sebeșel, Căpâlna, Răchita, județul Alba.

Notă: Beneficiarul își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului, zilnic, până la orele 09:30; va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pentru preșcolari și elevii Școlii Gimnaziale Săsciori, Loman, Sebeșel, Căpâlna, Răchita județul Alba.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrările vor putea începe odată cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, conform cu prevederile caietului de sarcini, anexă la contract.

2.2. Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering:

Meniurile de tip masă caldă se vor livra conform cerințelor prevăzute în anexele la Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și al prevederilor cuprinse în H.G. nr. 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 999/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

Unitățile care produc, prepara, transporta și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de

specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potentiatori 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 preșcolarilor 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. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapă pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

11. 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.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță 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 sfecla 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 vârstă mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, suncă, cașcaval și legume – roșii, castravete, salată
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude – gogoșar, varză, morcov.
25. un fruct întreg.

Meniul va conține în mod obligatoriu o chiflă de 100 g.

Meniurile astfel alcătuite se vor realiza în conformitate cu legislația în vigoare privind o alimentație sănătoasă, incluzând alimentele cuprinse în cadrul acestor reglementări, cu respectarea limitelor privind cantitățile și conținutul acestora;

De asemenea se va ține cont și de alimentele de sezon pentru a se asigura un aport alimentar ce va conține necesarul zilnic de calorii, substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți.

CAPITOLUL III - CERINȚE PRIVIND PRESTAREA SERVICIILOR DE CATERING

3.1. Motive de excludere:

Ofertanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.

3.2. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Ofertanții vor prezenta documente de calificare din care să reiasă existența unei forme de înregistrare a firmei în condițiile legii din țară de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se afla în nici una dintre situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Ofertantul clasat pe locul I va prezenta Certificat constatator emis de ONRC de pe lângă Tribunalul Teritorial din care să rezulte adresa actuală și obiectul de activitate al societății. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC (principal sau secundar). Informațiile cuprinse în documentul justificativ trebuie să fie valabile/reale la momentul prezentării.

Ofertanții străini vor prezenta documente echivalente în țara de rezidență.

3.3. Capacitatea tehnică și profesională

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea de a livra hrana - numărul de porții zilnice/săptămânale la ora solicitată și mijloacele de transport necesare corespunzător dotate.

3.4. Modul de prezentare a ofertei

Oferta pentru atribuirea contractului de achiziție include obligatoriu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară, care vor fi elaborate conform prezentului caiet de sarcini.

În cazul în care oferta nu respecta cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de o respinge.

Pentru pregătirea și transmiterea ofertei, ofertantul are obligația de a examina toate documentele aferente documentației de atribuire.

Perioada de valabilitate a ofertei este de 45 zile.

Limbă de redactare a ofertei: limba română.

3.4.1. Cerințe pentru Propunerea tehnică

Prezentarea propunerii tehnice. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului. Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât, în procesul de evaluare, informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea facilă a corespondentei tehnice din Caietul de sarcini.

Propunerea tehnică se va redacta în limba română, va fi semnată, stampilată de reprezentant legal sau împuternicit și va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de autoritatea contractantă.

Propunerea tehnică, va fi însoțită de următoarele:

- Declarație de respectare a condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pentru personalul propriu, datată și semnată de reprezentantul legal/împuternicit - inclusă în cadrul documentului "Formulare" – aferente documentației de atribuire.

- Contract de achiziție din documentația de atribuire – inclus în cadrul documentului "Formulare". Contractul de achiziție va fi însoțit prin semnare și stampilare de către reprezentantul legat/împuternicit, indicând faptul că ofertantul l-a citit, înțeles și acceptat pe deplin.

În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziții se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute de caietul de sarcini, prevalează prevederile caietului de sarcini.

- Demonstrarea capacității tehnice și/sau profesionale de a produce zilnic aprox 830 porții.

- Informații privind mijloacele de transport, dotările, autorizarea, capacitatea acestora, care să probeze capacitatea ofertantului de a asigura livrare zilnică de hrană, cu respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara. Se va face o prezentare a modalității de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar-veterinare, modul de organizare și de alocare a resurselor disponibile;

- Informații privind asumarea condițiilor și termenelor de livrare: termen de solicitare a comenzii; loc de livrare;

Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedură.

Masă caldă se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească valoarea totală estimată a contractului de achiziție publică, respectiv 799456 lei fara TVA.

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu Cerințele specificate în prezentul Caiet de sarcini. Propunerea financiară se completează conform "Formularului de oferta" inclus în cadrul documentului "Formulare" – aferente documentației de atribuire. Prețul ofertat în cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor.

3.4.2. Cerințe pentru Propunerea financiară

Oferta financiară se compune din prețul unitar ofertat de fiecare operator economic x cantitatea maximă aferentă contractului.

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

Valoarea ofertei, fără TVA, care va face obiectul comparării prețului ofertei, reprezintă total valoare oferta fără TVA, comunicata prin anunțul de participare.

În cazul în care prețul fără TVA, inclus în propunerea financiară, depășește valoarea estimată comunicata prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

Denumire	Cantitate (număr meniuri)	Preț /UM	Valoare fără TVA	TVA (diferențiat)	Valoare cu TVA
0	1	2	3 (1x2)	4 (3x %TVA)	5 (3+4)
Materie primă					
Preparare					
Distribuție					
TOTAL					

Notă:

- Propunerea financiară/prețul din propunerea financiară va fi exprimat în lei, fără TVA, cu două zecimale;
- În cazul în care oferta nu respecta cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de Evaluare are dreptul de a o respinge;

- Autoritatea/entitatea contractantă va stabili oferta câștigătoare pe baza criteriului de atribuire stabilit – **“cel mai bun raport calitate-preț”**;
- În condițiile în care ofertantul respectiv îndeplinește criteriile de calificare solicitate. Evaluarea și atribuirea contractului se fac la nivelul obiectului procedurii de achiziție;
- Propunerea/oferta financiară are caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată durata de valabilitate.
- Prețul este ferm și obligatoriu pe toată perioada de derulare a contractului.

Valoarea ofertei conține toate cheltuielile legate de achiziționare produse, transport, ambalare, livrare, distribuție etc.

Se vor prezenta:

1. Declarație pe propria răspundere privind neîncadrarea în art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
2. Declarația pe propria răspundere cu privire la conflictul de interese definit de art. 59 și 60 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice;
3. Certificat de atestare fiscală eliberat de organul de administrare fiscală al administrației teritoriale de pe raza căreia operatorul economic are sediul social privind plata la bugetul local - formulare tip emise de organismele competente, din care să reiasă că nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;
4. Autorizația de funcționare a firmei, emisă de organele competente valabilă la data depunerii ofertei;
5. Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului, în termen de valabilitate;
6. Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masă caldă;
8. Dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării către unitățile școlare.

Evaluarea ofertelor:

Criteriul de atribuire este "cel mai bun raport calitate-preț"

Având în vedere prevederile art.3 alin. (5) din OUG nr. 105/2022, criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț se aplică pentru acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț sunt următorii:

1. Prețul ofertei

Punctaj maxim 80 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

A) pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat;

B) pentru celelalte prețuri ofertate punctajul P (n) se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Prețul minim ofertat} / P(n)) * \text{punctajul maxim alocat}$

Nu se acceptă oferte la care costul cu materia primă se situează sub pragul de 40% din valoarea totală cu TVA ofertată.

2. Numărul de variante orientative pentru meniul mesei calde

Punctaj maxim 20 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

A) sub 5 variante prezentate oferta va fi declarată inadmisibilă din punct de vedere tehnic;

B) pentru 5 variante de meniu se acordă 5 puncte;

C) pentru fiecare variantă prezentată în plus față de cele 5 se va acorda 1 punct până la numărul maxim de

20. Pentru un număr de variante mai mare de 20, oferta nu va fi punctată suplimentar

Prețul ofertei este ferm.

Oferta declarată câștigătoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie să îndeplinească

Toate specificațiile tehnice minime obligatorii, așa cum au fost acestea stabilite în caietul de sarcini.

Operatorii economici pot fi excluși din procedura de achiziții publice/pot fi urmăriți în justiție în temeiul legislației naționale în cazuri grave de declarații false atunci când au completat documente de

calificarea referitor la informațiile furnizate privind absența motivelor de excludere, îndeplinirea criteriilor de calificare sau a factorilor de evaluare și/sau nu au fost în măsură să prezinte documentele justificative.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări privind documentația de atribuire, în termenul stabilit prin anunțul de participare.

Răspunsurile la solicitările de clarificări vor fi depuse la sediul autorității Contractante și vor fi transmise cu cel puțin 3 zile înainte de termenul stabilit pentru depunerea ofertelor.

Notă:

În cazul ofertelor cu punctaj egal, se va lua în considerare ofertă cu cel mai mare punctaj obținut la procentul privind costul cu materiile prime, dacă și în acest caz nu se poate departaja oferta câștigătoare, datorată egalității de costuri, se va solicita depunerea unei noi oferte financiare operatorilor economici aflați în aceeași situație, într-un termen de maxim 24 ore de la comunicare.

Ofertă care va fi declarată câștigătoare, trebuie să îndeplinească în totalitate cerințele din documentația de atribuire.

3.5. Cerințe specifice privind alimentele:

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către contractant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea Ordinului 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, Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, alte reglementări specifice privind siguranța alimentelor.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor:

- proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale);
- lipide (grăsimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Mâncărurile nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei.

3.6. Cerințe privind transportul:

Transportul hranei se va face de către contractant, cu mijloacele de transport proprii, autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei, de către organele competente.

Contractantului îi revine sarcina de a ambala hrana transportată astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

De asemenea se vor respecta următoarele:

Hrana va fi împachetată, manipulată, și transportată astfel încât să fie protejată 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.

Mijloacele de transport și containerele de transport (dulapuri calde/frigorifice), trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

3.7. Cerințe privind igiena personalului:

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fisa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

CAPITOLUL IV - ALTE CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru că pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta 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 declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitățile constatăte lipsa în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

CAPITOLUL V - RECEPȚIA SERVICIILOR

La efectuarea recepției:

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.

Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic în care se va preciza meniul din ziua respectivă.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

5.1. Condiții de livrare:

Livrarea trebuie să fie însoțită de următoarele documente:

- aviz de însoțire a mărfii;
- procesul verbal de recepție a hranei;
- certificat de calitate sau declarație de conformitate.

CAPITOLUL VI - CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza avizelor și proceselor verbale de recepție. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării la beneficiar.

Plata se va face din bugetul alocat, fără ca achizitorul să fie obligat să facă plata din bugetul propriu.

6.1. Condiții minime de calitate

Contractantul va răspunde pentru calitatea serviciilor prestate în condițiile legislației în vigoare în România;

6.2. Dispoziții finale

Contractul se reziliază de drept fără plată unor daune materiale (bănești), în situația în care:

- comisia de recepție constituită la nivelul Liceului Tehnologic Jidvei, consemnează întârzieri nejustificate și repetate a livrărilor. În sensul prezentului Caiet de sarcini, întârzieri acceptabile constituie întârzieri nu mai mari de 15 minute, dar nu mai mult de o dată la 30 zile.
- au loc întreruperi nejustificate ale prestării de servicii de către contractant;
- se livrează produse neconforme;

Obligativitatea asigurării activităților și serviciilor în regim de continuitate

Contractantul are obligația de a presta serviciile contractate în așa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor finali;

Contractantul are obligația de a presta serviciile astfel încât să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în instituțiile beneficiarului;

Contractantul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;

Autoritatea Contractantă nu va fi responsabilă pentru nici un fel de daune interese compensații plătitibile prin lege, în privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice;

Prestatorul (ofertantul câștigător) va trata toate documentele, datele și informațiile cu care va intra în contact sau pe care le va accesa, ca având caracter personal și confidențial și se va conforma în consecința tuturor legilor, normelor și reglementarilor în vigoare din România. Excepție vor face documentele din cadrul prezentului dosar de achiziție publică, așa cum este definit de prevederile Legii 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

De asemenea, cu excepția cazului în care este necesar ca Prestatorul (ofertantul câștigător) să dezvăluie anumite informații în scopul executării contractului sau în cazul în care documentele menționate mai sus au caracter de informație de interes public, Prestatorul (ofertantul câștigător) nu va publică sau dezvălui nici o informație fără acordul prealabil scris al Autorității Contractante. În caz de dezacord, primează decizia Autorității Contractante.

Oricare dintre documentele și informațiile emise sau acumulate prin executarea acestui contract trebuie să respecte regimul specific proiectelor cu finanțare nerambursabilă în ceea ce privește accesibilitatea, disponibilitatea și păstrarea.

ÎNTOCMIT,

Consilier achiziții publice – ing.Drăghici Daniela

