CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de catering pentru școli (Cod CPV 55524000-9)

I. INFORMAȚII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul **Proiectului** F-PNRAS-2-2023-1233, proiect cu titlul **PNRAS Vârfu Câmpului**

Serviciul de catering privind asigurarea unei mese calde se face în conformitate cu:

- Legea nr. 123/2008 – pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul 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;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1 .456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare,
- Ordinul 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,
- Regulamentul (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, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.
- H.G. nr. 928/2023 — Normele metodologice din 06 octombrie 2023 de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 77/2023
- Referatul de necesitate nr. **7 din data 18.10.2024** privind achiziția de servicii catering pentru Școala Gimnazială ”Academician Alexandru Zub” în cadrul Proiectului F-PNRAS 2-2023-1233, cu titlul **PNRAS Vârfu Câmpului**, contract ce se va derula pe perioada desfășurării orelor remediale și extracurriculare aferente anilor 2024-2026, conform contractul de finanțare nr. 6142/17.05.2024
- modalitatea de distribuire a acestuia.

Desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, Legea nr 101/2016.

Procedura aplicată este cea de **„Procedură proprie",** conform art. 68 alin. (1) lit. h) și art. 111 alin. (1) din Legea 98/2016.

Procedura proprie se va derula în baza Anexei 2 la Legea 98/2016 privind Achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, cu valori mai mici decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art. 7 alin (l), lit. d din legea 98/2016", cu respectarea principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2) din Lege 98/2016.

II. OBIECTUL CONTRACTULUI ce urmează a fi atribuit:

Procedura de achiziție organizată de Școala Gimnazială ”Academician Alexandru Zub” are ca obiect atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect „Servicii de catering”, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii din clasele V-VIII din cadrul unității noastre de învățământ, achiziție prevăzută în cadrul **Proiectului F-PNRAS 2-2023-1233**, proiect cu titlul **PNRAS Vârfu Câmpului**

Codul CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

În cadrul prezentei proceduri se va asigura furnizarea mesei calde pentru un număr de aproximativ **110 elevi din clasele V-VIII** din cadrul Școlii Gimnaziale ”Academician Alexandru Zub” Numărul de elevi care urmează să beneficieze de prevederile stipulate este variabil de la an școlar la an școlar, și va fi comunicat de conducerea școlii și anume **107 elevi din clasele V-VIII**, în anul școlar **2024-2025**, rămânând să fie comunicat numărul de elevi pentru anul școlar 2025-2026, până cel târziu 1 octombrie 2025.

Contractul de achiziție se va derula în cursul anilor 2024-2026.

În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru elevii care frecventează cursurile unității noastre de învățământ, în cantitățile și conținutul caloric stabilit ca model prin H.G. nr. 928/2023 — Normele metodologice din 06 octombrie 2023 de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 77/2023.

Dreptul de a primi zilnic gustări (masa calda – felul 2 + desert) prevăzut la art. 4 din H.G. nr. 928/2023 îl au elevii prezenți la activitățile nonformale și a orelor remediale desfășurate în cadrul proiectului, conform structurii anului școlar. Gustările (masa calda – felul 2 + desert) nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Pentrul anul școlar **2024-2025**, **60 de elevi** din clasela a VII-a și a VIII-a vor primi gustările zilnice de două ori pe săptămână, iar **47 de elevi** din clasele V-VI vor primi gustări o singură dată pe săptămână. Pentru anul școlar **2025-2026** numărul de elevi va fi comunicat de conducerea școlii și a echipei de management a proiectului până cel târziu **1 octombrie 2025.** Preluarea produselor se realizează de către personalul desemnat de către unitatea de învățământ, conform deciziei de la nivelul unității 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 bugetul primit în cadrul Proiectului **F-PNRAS-2-2023-1233** fără a se depăși suma alocată în proiect pentru anii 2024-2026, de **308.880 lei**, la care se adaugă T.V.A., sumă aferentă activităților remediale și extracurriculare.

Important!

Prețul estimat / pachetul de hrană caldă este de aproximativ **36 lei / pachet**, iar distribuția va fi următoarea:

– **în anul 2024**: 8 săptămâni 36 lei / pachet x (60 elevi x 2 întâlniri / săptămână + 45 elevi x 1 întâlnire / săptămână) = **47.520 lei**

– **în anul 2025**: 26 săptămâni 36 lei / pachet x (60 elevi x 2 întâlniri / săptămână + 45 elevi x 1 întâlnire / săptămână) = **154.440 lei**

– **în anul 2026**: 18 săptămâni 36 lei / pachet x (60 elevi x 2 întâlniri / săptămână + 45 elevi x 1 întâlnire / săptămână) = **106.920 lei.**

Limita maximă valorică zilnică pentru gustări tip masă caldă în regim catering pentru un elev, va cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

Prețul contractului nu se modifică, el rămânând același până la sfârșitul proiectului.

Sursa de finanțare — fonduri europene PNRAS.

Considerații generale — Descrierea serviciului de catering

Ofertantul trebuie să asigure pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii programului.

Gustările de tip masă caldă (felul II + desert) ce va consta într-o masă caldă compusă din produse care să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitătile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătatii nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenti.

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

Gustarea va fi pregătită și preparată de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

Masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate in pregatirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 1a Hotărârea 23/2025 privind instituirea Programului Național ”Masă sănătoasă”.

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi.

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animal sau nonanimală din care se prepare aceste mâncăruri trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţ iîn alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prinfolosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume.

7. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se încondiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţiii gienico-sanitare şi la temperatură corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

9. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare.

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

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume şi ficăţei de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinaţi, salată cu piept de pui la grătar;

11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume la cuptor;
13. sufleu de conopidă, broccoli şi brânză la cuptor;
14. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
15. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
16. macaroane cu brânză;
17. cartofi franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou etc.

Pentru elevii care au restricții alimentare li se vor adapta meniul în functie de nevoile acestora, de natură medicală sau religioasă, li se va se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor. De asemenea se va adapta meniul zilnic pentru elevii cu restricții alimentare de natură religioasă. Mesele se vor servi la orele fixate de unitatea de învățământ, conform bugetului alocat în Contractul de finanțare nr. 6142/ 17.05.2024 în cadrul proiectului F-PNRAS-2-2023-1233

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

IV. PREGĂTIREA SI PREPARAREA HRANEI

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către ofertant, cu respectarea legislație 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/Al/1997 Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

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 la contractul de prestari 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, dar nu le va putea folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorității contractante.

Persoana desemnată de către unitatea de învățământ va răspunde de servirea mesei calde și va avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor va avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască gustarea în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea.

V. LIVRAREA HRANEI – Condiții și termene de livrare

- **Condițiile de livrare**

Masa caldă va fi livrată în temeiul contractului și numai în baza notelor de comandă emise de unitatea de învățământ.

În nota de comandă se vor preciza informații privind: numărul de porții, numărul de beneficiari/ clasa, persoana de contact și alte informații care vor fi considerate necesare.

- **Termen de solicitare a comenzii:**

Solicitarea comenzii prin nota de comandă se va realiza de către persoana desemnată de managerul de proiect din școală.

Aceste note de comandă vor fi transmise prin mijloace electronice (e-mail, fax, telefonic), pentru ziua în curs. Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor.

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

Pe perioada derularii contractului, autoritatea contractanta sau un imputernicit al acesteia (insitutia de invatamant) isi rezerva dreptul de a comanda gustări in functie de necesitati, astfel incat prestarea serviciilor de catering scolar sa se adapteze cantitativ numarului de copii prezenti la cursuri.

În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție, de valoarea maximă alocată în proiect sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din cadrul unităților de învățământ), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, în raport de numărul beneficiarilor prezenți pe durata derularii contractului, fără modificarea prețului unitar. În cazul în care, programul școlar se modifică, iar numărul de elevi prezenți scade, Achizitorul, urmare informării primite de la unitățile de învățământ, are obligația de a notifica Prestatorul cu minim 24 de ore înainte, pentru diminuarea numărului de porții sau pentru suspendarea obligației de a livra masa caldă pentru ziua/perioada respectivă.

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Lunar, autoritatea contractantă / Achizitorul, pe baza documentelor prezentate de unitățile de învățământ, 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 Prestator. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare(Achizitorul, Prestatorul) vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

- **Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering**

Prestarea / livrarea serviciilor de catering se va efectua o singura data in fiecare zi, in locatia in care isi desfasoara activitatea unitatea de invatamant, respectiv: Școala Gimnazială ”Academician Alexandru Zub” pentru o medie de 60 elevi, conform notelor de comandă, pentru perioada de activități remediale și activități extracurriculare, stabilite conform caietului de sarcini, dupa cum urmeaza:

Elevii vor primi masa caldă în sala de mese sau în sălile de clasă, la ora **14:00,** eventual după caz ora **13:00**.

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.

Ofertantii vor detalia variantele de meniuri pentru fiecare zi a săptămânii.

VI. DURATA SERVICIILOR

Serviciile de catering vor fi prestate până la data de19.06.2026, în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică proprie.

VII. TRANSPORTUL

Transportul hranei va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala sa, **cu mijloacele de transport autorizate**, până la sediul Școlii Gimnazială ”Academician Alexandru Zub” unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul autorității contractante, pe bază de documente legale însoțitoare.

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

VIII. SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi asigurate de către autoritatea contractantă, respectiv Școala Gimnazială ”Academician Alexandru Zub”

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 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 contract 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 va fi obligat să afișeze „meniul” la avizierul Școlii.

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

- Recepția hranei se va realiza zilnic de către responsabilul de program desemnat de unitatea de invatamant. 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 1 ora.

- Ofertantul va pune gratuit la dispoziția școlii 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor. Gustarea (masa caldă – felul 2 + desert) va fi păstrată de către autoritatea contractantă 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.

Notă!

Data limită de consum a mesei calde este cea stabilită de producător și va fi în concordanță cu normele legale în vigoare în domeniul siguranței alimentelor și a actelor normative incidente.

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

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 se va face in recipiente de unică folosință sau recipiente refolosibile, închise ermetic, acre 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 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/ă în derularea contractului (ajutor de bucătar, șofer, persoana desemnată cu livrarea mesei calde etc.) 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.

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr. 1225/5031/2003 și Fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform H.G. nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

D. CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

- Ofertantul trebuie să dețină AUTORIZAȚIE DSV (înregistrat sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering) VALABILĂ LA MOMENTUL PREZENTĂRII ȘI PE TOATĂ DURATA CONTRACTULUI.

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

- Ofertantul trebuie să facă dovada deținerii unui specialist în industria alimentară - nutriționist, cerință necesară în cazul persoanelor cu diferite regimuri alimentare pentru care se va adapta gustarea– mesei calde zilnice, în funcție de starea de sănătate a acesteia și de recomandările medicilor.

Modul de elaborare și prezentare a propunerii tehnice

Ofertantul va avea obligația ca în cadrul propunerii tehnice să prezinte următoarele informații/ documente, în completarea cerințelor de la punctul IX.

1. Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate fabricarea de mâncăruri preparate si servicii de catering, de asemenea, acestea trebuie să fie autorizate la sediul/punctul de lucru unde se desfășoară activitatea de preparare a hranei – se solicită prezentarea Certificatului constator eliberat de Oficiul Registrului Comerțului
2. Ofertantul trebuie să dețină Autorizații/avize sanitar veterinare, certificate de conformitate, deținute pentru prestarea activității de fabricare de mâncăruri preparate și catering conform prevederilor legale în domeniu, valabile la data depunerii ofertei;
3. Ofertantul trebuie să dețină o mașină autorizată pentru transport alimente.

Avand în vedere criteriile de atribuire aferente componentei tehnice se va face și departajarea ofertelor.

Lipsa oricărui document solicitat pentru propunerea tehnică va conduce la desemnarea ofertei ca fiind neconformă.

X. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiara va fi exprimată în lei și va conține valoarea totală a serviciului de catering pentru totalul de porții solicitate în Caietul de sarcini al achiziției. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, trebuie să fie semnată, pe propria răspundere, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de către acesta. Prețul contractului este ferm în lei și nu se ajustează, ceea ce înseamnă că plățile pe tot parcursul derulării contractului se vor face în lei în cadrul valorii ofertate de asemenea în lei, fără actualizare.

Ofertanții vor introduce în ofertă un meniu diversificat pentru elevi, conform particularitatilor de varsta.

Modul de elaborare și prezentare a propunerii financiare

Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de oferta ținând cont de numărul maxim al porțiilor și de valoarea maximă estimată a contractului / porției specificate la punctul III din prezentul Caiet de sarcini.

Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri și valori fără TVA.

Prețurile / tarifele unitare pot avea maximum două zecimale. La ofertele care conțin prețuri cu mai mult de două zecimale, vor fi luate in calcul doar primele doua zecimale.

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 xero copii după documentele legate de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii programului (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, 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 valoarea maximă alocată în proiect sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de

efective — număr de persoane beneficiare din cadrul programului), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, respectiv porțiile, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți în cadrul programului 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 Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen de maxim **45 (patruzeci și cinci)** de zile de la primirea sumelor cu aceasta destinație, dupa emiterea facturii.

XIV. 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. (l)lit. d) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și în conformitate cu prevederile art. 111alin. (1) din Legea nr. 98/2016, procedura aplicată pentru atribuirea prezentului contract este procedura interna proprie, reglementata prin Normele procedurale interne aprobate in anul 2025 privind achizitia publica de servicii cuprinsa in Anexa 2 la Legea 98/2016 .

Se vor respecta condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de *servicii*.

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.

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

XV. MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI

Ofertanul trebuie să îndeplinească cerințele din Caietul de sarcini, respectiv:

A. Criterii de calificare:

Ofertantul trebuie să depună:

– Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea 98/2016

– Declarație privind neîncadrarea în prevederile art.165 și 167 din Legea 98/2016

– Declarație privind neîncadrarea în prevederile referitoare la conflictul de interese din Legea 98/2016

B. Propunerea tehnica

Se vor completa:

– Formularul pentru propunerea tehnică din anexa la acest caiet de sarcini.

– Declarație privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii

– Declarație pe propria răspundere privind procentul de alimente ecologice

– Declarație pe propria răspundere privind ambalajele

– Declarație pe propria răspundere privind tacâmurile

C. Propunerea financiara

Propunerea financiară se regăsește în formularul ofertei din anexa la acest caiet de sarcini.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire ales este ”Prețul cel mai scăzut”, cf. art. 187, alin. (3), lit. d) din Legea nr.98/2016.

Important!

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

Denumirea achiziției: *furnizare de pachete alimentare, masa calda.*
Specificații tehnice solicitate:

Descriere generală: Prestatorul va pregăti, prepara și livra zilnic un pachet alimentar (masa calda) care va conține o gustare formată din: produse de panificație, produse din carne și / sau brânzeturi / derivate din lapte, legume, desert dulce

Detalii specifice, parametri de funcționare și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar

Ca rezultat al serviciilor descrise mai sus, prestatorul va trebui să transmită următoarele livrabile:

- Felul II:
  - Carne – cel puțin 130 g
  - Garnitură – cel puțin 150 g
  - Salată – cel puțin 100 g
  - Pâine – cel puțin 2 felii
  - Desert dulce – aproximativ 100-120 g
- Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor.
- În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor cu vârsta de 11-15 ani.
- Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânza, lapte, ouă și proteine vegetale).
- Hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.
- Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor pe categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora. Beneficiarul va urmări încadrarea necesarului caloric al școlarilor în rația alimentară și dacă respectiva cantitate de alimente ingerată satisface calitativ și cantitativ nevoile nutritive ale elevilor școlari cu vârsta de 11-15 ani.
- Meniurile vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului.
- Felul principal va consta dintr-un preparat din carne cu garnitură, sau dintr-o mâncare scăzută cu carne însoțită de salată de legume (mazăre cu pui, ostropel, gulaș de vițel, varză cu carne etc.). Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă, aripioare), vită sau porc, (mușchi sau pulpă), pește fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregătită pe grătar, cu aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste.

Modalitatea de prezentare

- Felul principal de mâncare va fi ambalat individual în caserole de unică folosință, cu închidere perfect etanșă, din plastic, aluminiu sau de polistiren HB7, cu delimitare pentru produsele din carne și garniturile acestora, exceptând situațiile în care felul de mâncare nu necesită separare.
- Pâinea va fi ambalată individual, sau după caz, în vrac, în ambalaj de uz alimentar.
- Tacâmurile vor fi de unică folosință și vor fi ambalate individual în mod igienic (furculiță, cuțit, șervețel).
- Furnizorului îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât sa ajungă în bunăstare la destinația finală.
- Furnizorul va asigura menținerea temperaturii preparatelor culinare pe timpul transportului folosind mijloace specifice de păstrare a temperaturii corespunzătoare din punct de vedere a igienei alimentare.

• Prețul produselor va include și serviciile de ambalare, etichetare, manipulare și transport la locația achizitorului, dar și asigurarea pe timpul transportului. • Ambalarea se va face astfel încât această să reziste la manipulare și transport, astfel încât produsele să ajungă în stare bună la locația de livrare. Ambalajele vor fi de unică folosință. • Marcarea și documentația din interiorul sau din afara pachetelor se va face cu respectarea prevederilor standardelor. Va conține: nr. lotului, data producției, data expirării, marcajele CE conform Directivei 93/42/EEC. • Livrarea se va efectua săptămânal, luni, marți , miercuri și joi, cu excepția perioadelor de vacanță sau a zilelor declarate prin lege ca zile nelucrătoare. • Școala noastră va emite și va transmite o notă de comandă prin care se specifică numărul de elevi din ziua respectivă, până cel târziu la orele 10.00 • Livrarea pachetelor cu hrană se va face la sediul unității de învățământ, în intervalul 13:00 – 14:00. • Adresa de livrare a produselor este: Școala Gimnazială “Academician Alexandru Zub” Vârfu Câmpului • Transportul și toate costurile asociate sunt sarcina exclusivă a contractantului.
Cantitatea necesară: 167 pachete / săptămână

Întocmit,
Responsabil achizitii publice
Huțu Mariana

Director,
Prof. Halici Daniela