ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 28
Bucureşti, Aleea Circului, nr. 1, sector 2
CUI 24130717
Tel./ Fax 021 2105910
E-mail: scoalanr28@yahoo.com

Nr. înreg. 248 / 24.04.2025

Se aprobă,
Reprezentant legal
EMIL-DĂNUȚ ZĂBAVĂ

MINISTERUL EDUCAȚIEI ROMÂNIA ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 28 SECTOR 2 BUCUREȘTI

CAIET DE SARCINI
privind achiziția de
SERVICII DE CATERING PENTRU DERULAREA PROGRAMULUI "ȘCOALĂ DUPĂ ȘCOALĂ"

1. DATE GENERALE:

Denumire contract: Servicii de catering

Cod CPV: Servicii de catering pentru școli- 55524000-9

Tipul achiziției: Achiziție directă art. 7, alin. (1), lit. d, respectiv art. 68, alin. (1), lit. h, din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice (servicii cuprinse in Anexa nr. 2), cu completările și modificările ulterioare.

Tipul contractului: Servicii

Oferta financiară: Prețul va fi exprimat în lei, fără TVA, neputând fi modificat sau ajustat pe toată perioada de derulare a contractului.

2. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul achizitiei îl reprezintă **achiziționarea serviciilor de catering constând în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei (masa de prânz)** pentru copiii implicați în programul "Școală după Școală" - **350** beneficiari ai **ȘCOLII GIMNAZIALE NR. 28, București.**

Programul „Şcoala după Şcoală" (SDS) este un program complementar programului şcolar obligatoriu, care oferă oportunităţi de învăţare formală şi nonformală, pentru consolidarea competenţelor, învăţare remedială şi accelerare a învăţării prin activităţi educative, recreative şi de timp liber şi se adresează atât elevilor din învăţământul primar, cât şi elevilor din învăţământul secundar.

Programul SDS se poate desfăşura înainte sau după programul şcolar obligatoriu (în funcţie de orarul fiecărui nivel de studiu), la şcolile care deţin resursele materiale şi umane necesare organizării acestui program. Programul se derulează pe grupe de elevi (maximum 12 elevi), constituite după opţiunile şi nevoile identificate. Activităţile sunt proiectate, organizate şi susţinute de cadrele didactice din învăţământul primar şi secundar, consilieri, profesori de sprijin, bibliotecari, logopezi, laboranţi, pedagogi, antrenori, mediatori şcolari, voluntari din şcoală sau din instituţii şi organizaţii partenere abilitate.

3. DURATA CONTRACTULUI

Contractul se va derula **în perioada 05.05.2025 – 20.06.2025 (35 zile),** în condiţiile existenţei resurselor financiare alocate cu această destinaţie.

4. DESCRIEREA SERVICIILOR

Achiziţionarea acestor servicii este necesară pentru perioada **05.05.2025 – 20.06.2025, 35 zile, maxim 350 meniuri/zi.** Obiectivul general urmărit prin atribuirea acestui contract este de **a asigura servirea unui meniu zilnic (masa de prânz), 350 meniuri/zi,** pentru copiii implicaţi în programul "Şcoală după Şcoală" desfăşurat în cadrul **ŞCOLII GIMNAZIALE NR. 28, Bucureşti.**

5. SERVICII SOLICITATE

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei pentru derularea programului "Şcoală după Şcoală" în cadrul **ŞCOLII GIMNAZIALE NR. 28, Bucureşti, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare şi cu respectarea nivelului maxim stabilit prin Hotărârea Consiliului Local Sector 2 nr. nr. 308/23.10.2024, rectificată:**

Nr. crt.	Serviciul	Cod CPV	U.M.	Cant. maximă	Preţ unitar fără TVA -lei-	Valoare estimată fără TVA -lei-	TVA total 9% -lei	Valoare estimată inclusiv TVA 9% -lei-
1.	**Servicii de catering pentru perioada 05.05.2025-20.06.2025**	Servicii de catering pentru şcoli-55524000-9	meniu	**12.250**	**20,17**	**247.082,00**	**22.237,43**	**269.319,93**

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranţa alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat şcolarilor şi preşcolarilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantităţi satisfăcătoare şi echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) şi proteinele (carne, brânză, lapte, ouă şi proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod şi în anumite proporţii conform nevoilor organismului.

Hrana rece sau preparată se face în condiţiile respectării întocmai a normelor sanitare/sanitar-veterinare, aplicabile la orice dată. Prepararea hranei se va face la sediul/punctul de lucru al prestatorului, iar livrarea cu mijloacele proprii de transport autorizate conform normelor în vigoare.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de luni până vineri, după programul obligatoriu de şcoală, în funcţie de necesitatea unităţii de învăţământ preuniversitar. Livrarea hranei, respectiv a porţiilor se va efectua de către ofertant la sediul unităţii de învăţământ, 1 (una) dată pe zi, în intervalul orar 12.00 - 14.00.

Porţiile vor fi pregătite şi preparate de către ofertant în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare, cu modificările şi completările ulterioare.

În funcţie de solicitarea unităţii de învăţământ, meniul orientativ poate fi:

Varianta I

Masa caldă (masa de prânz) va fi compusă din:

- Felul de bază cu garnitură de 350 g, din care 150 g carne fără os și o chiflă/ 50 g, pâine, salată 100 g;
- Desert de casă – 100 g.

Pâinea și produsele de patiserie servite elevilor vor conține numai ingrediente naturale, fără aditivi și conservanți.
Meniul poate fi îmbunătățit de comun acord cu unitatea de învățământ. Meniul va fi avizat de un medic nutritționist/technician nutriționist.
Pentru copiii cu diferite regimuri alimentare, meniul zilnic se va adapta în funcție de starea de sănătate a acestora, precum și de recomandările medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

6. OBLIGAȚIILE ACHIZITORULUI

Achizitorul:

- are obligația de a pune la dispoziție prestatorului orice facilități și/sau informații pe care acesta le-a cerut și pe care le consideră necesare pentru îndeplinirea contractului - documentele justificative, actele și informațiile necesare acestuia pentru îndeplinirea obligațiilor.
- va fi responsabil de atribuirea și implementarea contractului de achiziții, sens în care va nominaliza o persoană responsabilă cu urmărirea derulării procedurii de achiziție și a implementării contractului.

- are obligaţia de a preleva si el probe alimentare (porţie oferită gratuit de prestator), conform normelor sanitare impuse de legislaţia sanitară în vigoare în recipiente din sticlă, etichetate, care se păstrează 48 de ore, şi se prezintă oricând eventualilor inspectori / controlori.

7. OBLIGAŢIILE PRESTATORULUI

Pregătirea şi prepararea hranei

Pregătirea şi prepararea hranei se realizează de către ofertant, cu respectarea legislaţiei în vigoare pentru acest tip de servicii.

Prepararea hranei se va face în locaţia proprie a ofertantului, spaţiu autorizat din punct de vedere sanitar — veterinar pentru linia de pregătire a hranei. Prestatorul este obligat să asigure, în cadrul blocului alimentar unde este preparată hrana, circuitele specifice prevăzute de legislaţia în vigoare.

Condiţiile de receptie şi depozitare, prelucrare şi preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei şi măsurile de protecţie igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcţionare a unităţilor de alimentaţie publică.

Prestatorul va avea în vedere că produsele din care este preparată mâncarea trebuie să fie ambalate, etichetate, inscripţionate, ştampilate, după caz, potrivit legislaţiei sanitar-veterinară şi dovedită provenienţa acestora prin documente prevăzute de legislaţia în vigoare (după caz: avize de însoţire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate. buletine de analiză, etc.).

8. CONDIŢII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertanţii participanţi la procedură vor elabora Propunerea tehnică în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini cu respectarea în totalitate a cerintelor minime solicitate, luând în considerare faptul ca acesta se va constitui anexă la contractul de prestări servicii de catering.

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularităţile unităţii de învăţământ beneficiare ale serviciilor de catering prevăzute în caietul de sarcini.

La data semnării contractului prestatorul câştigător va prezenta obligatoriu reţetarele, care urmează a fi folosite în desfăşurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentaţii de atribuire.
Reţetarele vor constitui anexă la acordul cadru ce se va semna între autoritatea contractantă şi ofertantul declarat câştigător.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate în reţetarele prezentate.

Prestatorul trebuie să constituie stocuri de siguranţă constând în alimente şi materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea şi în condiţiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

Produsele aprovizionate vor fi însoţite de documentele legale prevăzute de legislaţia în vigoare (facturi fiscale, avize de însoţire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de

conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox şi original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislaţiei sanitar-veterinare în vigoare.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepţionale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorităţii contractante, la echivalentul valoric şi nutriţional al celor înlocuite.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/păstrarea in camere frigorifice şi de congelare, a produselor agro-alimentare, cât şi pentru prepararea, depozitarea şi 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 unității de învățământ.

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 şi să dea senzaţia de saţietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară;

Eventualele observaţii despre preparate sau mai puţin preferate vor fi aduse la cunoştinţa prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la elevi.

Prestatorul va fi obligat să afişeze "Meniul" în sala de mese a unității de învățământ.

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

Recepţia hranei se va realiza zilnic de către persoanele desemnate din partea fiecărei unităţi de învăţământ, cu atribuţii în acest sens.

În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate şi/sau directorul unității de învățământ vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei. Prestatorul are obligaţia de a remedia deficiențele constatate de către

unitatea de învățământ în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de maxim 2 ore de la primirea notificării, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta.
Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

Prestatorul trebuie să recolteze zilnic și să pastreze probe de hrană, (mâncare gătită sau hrana rece) timp de 48 de ore, conform prevederilor art. 41 e) din H.G. 857/2011.

Acestea sa vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzător, într-un spațiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop. Etichetele vor conține urmatoarele informații:

- data si ora recoltarii,
- denumirea alimentului recoltat,
- persoana care a recoltat proba si semnatura acesteia.

Răspunderea pentru calitatea și cantitatea hranei revine în exclusivitate prestatorului, cu respectarea măsurilor de siguranță alimentară impuse de HACCP, Reg. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare.

În cazul apariției unor îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copiii care au servit masa, aceștia vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită "contraproba".

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, după caz, sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.
Prestatorul are obligația deținerii (proprietate/închiriere/comodat) a următoarelor utilaje: malaxor, cuptor, mese din inox, marmită, tipaie basculantă, abatitor, cântare, cărucioare.

Prestatorul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuții respectarea prevederilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normelor sanitar-veterinare și de igienă legate de obiectul acordului cadru, a căror identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului în scris, să efectueze periodic și inopinant controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor și punerea la dispozitia autoritatii contractante a documentelor / actelor eliberate de catre organele de control abilitate pentru serviciile de catering, etc.

9. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat, în conformitate cu Norma de igienă din 16.12.1998 privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacererea alimentelor, aprobată prin Ordinul nr. 976/1998 cu modificările și completările ulterioare.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aiba 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, ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.

10. CERINȚE PRIVIND MATERIILE PRIME CE SE FOLOSESC ÎN PREPARAREA HRANEI

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente dacă sunt știute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau să conțină substanțe necunoscute, astfel încât după o sortare normală și / sau preparare sau procesare, aplicate în mod igienic în procesul tehnologic cu alimentele, ele sunt încă nepotrivite consumului uman;
- carnea utilizată nu va fi numai cea de pui, ci și de vită, în așa fel încât meniurile să fie diversificate în cadrul fiecărei săptămâni;
- toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele 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 sî se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.
- produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu, de certificate de calitate și sanitar-veterinare.
Prestatorul va avea în vedere ca produsele din care este preparată mâncarea trebuie să fie ambalate, etichetate, inscripționate, ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinară și dovedită proveniența acestora prin documente prevăzute de legislația în vigoare (după caz: avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate. buletine de analiză, etc.).

Important:

a) legumele care se folosesc ca materii prime în prepararea hranei trebuie să fie proaspete interzicându-se utilizarea legumelor deshidratate (fulgi de cartofi, etc).
b) se va evita pe cât posibil folosirea concentratelor proteice deshidratate: praf de ouă;
c) se interzice folosirea concentratelor emulsionabile (margarină, untar), atât în conținutul preparatelor, cât și ca atare, în locul acestora se va folosi untul (100% din lapte).
d) pastele se vor găti al dente, pentru a se evita lipirea și umflarea în vederea servirii pe porții individuale.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

11. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele impropriiconsumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate şi evitate.
Produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.

12. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND HRANA (PRODUSUL FINIT)

Prestatorul trebuie să respecte cu stricteţe timpii de preparare a hranei (fierberea legumelor și a celorlalte ingrediente), în așa fel încât mâncarea să fie preparată corespunzător și să aibă gust apetisant.
Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat a efectua testarea produsului finit într-un laborator acreditat, cel puţin o dată la 3 luni. prezentând buletinul de analiză.

13. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

Prestatorul de servicii de catering are obligaţia de a ridica în ziua următoare consumului, resturile alimentare de origine animală pentru predarea către un operator autorizat în vederea incinerării.

Deşeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate, asigurate de prestator; aceste containere trebuiesc să fie de o construcţie adecvată, păstrate intacte, și uşor de curăţat și dezinfectat.

Transportul deşeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate.

Ofertantul poate propune — numai printr-un înscris — tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până
nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorităţii contractante.

În cazuri extreme când prestatorul nu poate asigura meniul propus pentru ziua respectivă, schimbarea meniului nu se poate efectua decât cu acordul unităţii de învăţământ.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomadate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi.

Personalul desemnat de către instituţia contractantă şi personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorităţii contractante vor avea obligaţia şi dreptul de a urmări şi verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfăşurării acestor activităţi, cu prezenţa reprezentantului firmei furnizoare.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractanta şi 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 face zilnic, până la ora 13.00, de către reprezentantul unității de învățământ, pentru masa din ziua următoare. După ora 17.00 se poate comunica modificarea comenzii telefonic, urmând ca a doua zi să fie confirmată în scris modificarea solicitării.

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

14. LIVRAREA HRANEI:

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, proces verbal de confirmare a livrării hranei, listele de meniuri, calculul caloriilor și gramajul/porție, declarație de conformitate, semnate de reprezentanții prestatorului, precum și de reprezentanții desemnați ai unităților de învățământ după preluarea alimentelor.

Livrarea preparatelor se va face zilnic, până cel târziu la ora 12.00 respectându-se graficul de distribuție pus la dispoziție de fiecare unitate de învățământ.

Prestatorul este obligat ca hrana proaspăt preparată să o livreze în maxim 30 minute de la finalizarea preparării. În caz contrar, ea trebuie menținută la temperaturi mai mari de 60" pentru hrana caldă și max. 8" pentru hrană rece, în recipiente profesionale, potrivit art. 37, alin. e din Ordinul nr. 976/1998 cu modificarile si completarile ulterioare.

Programul de servire al mesei de prânz este între orele 12.00 — 14.00, respectându-se graficul de distribuție pus la dispoziție de fiecare unitate de învățământ.
Programul de servire al meselor va fi respectat cu strictețe și poate fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la dorința unității de învățământ.
Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori el va suferi modificări.

15. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIILE UNITĂȚII DE ÎNVĂȚĂMÂNT:

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către prestator, pe cheltuiala acestuia, cu mijloacele sale de transport dotate corespunzător și autorizate sanitar-veterinar, în conformitate cu normativele legale în vigoare, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către Ministerul Sănătății, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Prestatorul va depune la autoritatea contractantă autorizațiile pentru mijloacele de transport vizate la zi.

Transportul şi distribuirea hranei preparate se va face în recipente din inox închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare şi lăsate în centre până la următoarea livrare, fara a fi transferate în vasele din centre.

Recipientele şi/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, pentru evitarea riscului contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudra trebuie transportate în recipiente şi/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar şi la loc vizibil astfel încât să nu se poată şterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau săa fie marcate "numai pentru alimente".

Mijloacele de transport şi/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiţionale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în acelaşi timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.

Atunci când mijloacele de transport şi/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării.

Alimentele din mijloacele de transport şi/sau containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării sau împotriva transferului temperaturii între meniuri.

Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fic capabile să menţină alimentele la o temperatură adecvată şi, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Prestatorul va asigura inclusiv vesela de unică folosinţă biocompostabilă (tacâmuri, şervetele, etc.) astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă şi sanitar-veterinară.

Costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de către prestator şi vor fi incluse de acesta în preţul unitar ofertat.

16. SPAŢIILE DE SERVIRE A MESEI ŞI VESELA BIOCOMPOSTABILĂ:

Spaţiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea elevilor vor fi asigurate de către unitatea de învăţământ.

Alimentele vor fi livrate în veselă de unică folosinţă biocompostabilă, însoţită de declaraţii de conformitate.

În vederea rezolvării problemelor curente şi evitării unor disfuncţionalităţi, ofertantul va numi o persoană cu responsabilităţi operative, care va prelua zilnic eventualele solicitări şi observaţii făcute de persoanele desemnate de conducerea unităţilor de învăţământ.

17. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Cerinţe privind elaborarea Propunerii tehnice:

Operatorii economici interesaţi vor prezenta în cadrul Propunerii tehnice modalitatea de îndeplinire a contractul, în cadrul propunerii tehnice ofertanţii trebuie să prezinte şi să detalieze oferta prezentată având în vedere cerinţele minime şi obligatorii formulate de către Autoritatea Contractantă.

În cadrul Propunerii tehnice, ofertanții vor detalia în mod obligatoriu cel puțin următoarele:

1. Modalitatea de îndeplinire a contractului prin prezentarea serviciilor:
   - descrierea clară a modului de derulare pentru implementarea programului;

Detalii privind:

- spațiul în care se va prepara hrana, care trebuie să respecte condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, conform prevederilor lepale în vigoare și autorizat ANSVSA;
- modul în care se va găti hrana, respectându-se măsurile de protecție igienico-sanitare în conformitate cu normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările în vigoare privind igiena produselor alimentare;
- personalul calificat, pentru prepararea hranei (bucătari), angajat cu contract individual de muncă;
- modalitatea de preparare a alimentelor, inclusiv a pâinii și produselor de patiserie;
- modalitatea de deținere a utilajelor (proprietate/închiriere/comodat) folosite la prepararea alimentelor;
- modalitatea de transport a hranei, recipientele pentru ambalarea hranei și vesela de unică folosință biocompostabilă pentru servirea hranei. Mijloacele de transport trebuie să fie autorizate ANSVSA.

Resursele umane necesare realizării activităților contractului

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

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

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

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

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

Dacă Achizitorul (Beneficiarul) consideră că un membru al personalului Contractantului este ineficient sau nu își îndeplinește sarcinile la nivelul cerințelor stabilite, Achizitorul (Beneficiarul) are

dreptul să solicite înlocuirea acestuia pe perioada derulării Contractului, pe baza unei cereri scrise motivate şi justificate. În acest caz, toate costurile generate de înlocuirea personalului sunt exclusiv în sarcina Contractantului.

Contractantul are obligaţia să se asigure şi să urmărească cu stricteţe ca oricare dintre personalul implicat în execuţia contractului cunosc foarte bine şi înţeleg cerinţele, scopul şi obiectivele Contractului, legislaţia şi reglementările tehnice aplicabile, specificul activităţilor pe care urmează să le desfăşoare în cadrul Contractului precum şi a responsabilităţilor atribuite.

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

Infrastructura tehnică necesară realizării activităţilor Contractului

Contractantul trebuie să se asigure că personalul care îşi desfăşoară activitatea în cadrul Contractului, dispune de sprijinul material şi de infrastructura necesară pentru a permite acestuia să îndeplinească activităţile în mod optim şi să se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanţă aferente contractului respectiv a obiectivelor urmărite prin implementarea proiectului

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

a) ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare în condiţii de temperatură adecvată şi care să asigure protecţia la contaminări pe parcursul manipulării/transportului
b) mijloace de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Lista cu aceste echipamente şi dotări specifice prezentată de Ofertant în Propunerea Tehnică trebuie să fie corespunzătoare scopului Contractului şi să îndeplinească toate cerinţele de funcţionalitate şi pentru utilizare stabilite prin legislaţia în vigoare, indiferent de forma de acces la infrastructura necesară pentru realizarea activităţilor în Contract.

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

- autorizaţia sanitar veterinară şi pentru siguranţa alimentelor, pentru activitatea de catering, emisă pentru unitatea în care se vor prepara produsele alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;
- autorizaţia sanitar veterinară şi pentru siguranţa alimentelor, pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering.

Ofertantii participanţi la procedura vor elabora Propunerea tehnică în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini cu respectarea în totalitate a cerinţelor minime solicitate, luând în considerare faptul că acesta se va constitui anexă la contractul de prestări servicii de catering.

Prin propunerea tehnică depusă, ofertantul are obligatia de a face dovada conformităţii cerinţelor caietului de sarcini respectiv a serviciilor ce urmează a fi prestate.

Prin modul de formulare a ofertei tehnice ofertantul trebuie să prezinte o descriere punct cu punct a modului în care serviciile de catering prestate corespund specificațiilor tehnice conținute în Caietul de sarcini.

Oferta de servicii cu caracteristici tehnice inferioare, sau care nu respectă cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini, va avea ca efect declararea ofertei „neconformă".

Se vor respecta cerințele solicitate prin prezentul caiet de sarcini, astfel încât informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini și anexele sale.

Vor fi respectate reglementările speciale privind producția, circulația și comercializarea alimentelor și a preparatelor alimentare, precum și condițiile minime de calitate.

Produsele, hrana pentru elevi-meniuri ofertate trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie preparate conform prevederilor legale, în scopul protecției sănătății publice, igienei alimentului și protecției calității produsului;
- să se încadreze în nivelurile maxime admise de contaminare fizică, chimică, microbiologică, toxicologică sau radiologică stabilite prin reglementări speciale.

Toate condițiile și caracteristicile tehnice menționate în prezentul Caiet de sarcini sunt obligatorii. Neîndeplinirea unei singure condiții/cerințe/specificații tehnice solicitate în Caietul de sarcini, atrage de la sine respingerea propunerii tehnice ca neconforme.

18. PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE)

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va ține cont de volumul și ritmicitatea livrărilor meniurilor, conform indicațiilor din prezentul caiet de sarcini.
După momentul semnări contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului graficul aproximativ de livrare aferent contractului, întocmit pe luni/săptămâni, urmând ca acesta să fie actualizat, după caz, periodic, în funcție de programul şcolar al grupului țintă precum şi a condițiilor de derulare a activităților proiectului.

Notă: modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare nesubstanțială, de tip „adaptare la context practic" şi nu impune modificări ale condițiilor de calitate sau modificări ale prețului unitar al unității de măsură a contractului, fiind transpusă prin aplicarea directă a clauzelor contractuale.

Programul săptămânal de prestare al serviciilor se va defini prin comanda emisă de către beneficiar, în funcție de modul concret de derulare a activităților proiectului în relație cu grupul țintă.

Programul orar de livrare poate fi modificat de către Beneficiar, cu condiția notificării Prestatorului cu cel puțin o zi în prealabil.

Notă: orice referire din cuprinsul prezentului Caiet de sarcini, prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație, se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea „sau echivalent".

19. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAŢIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ŞI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ŞI AL RELAŢIILOR DE MUNCĂ)

Conform art. 51 din Legea 98/2016 ofertanții vor ține cont de reglementări obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale in aceste domenii.

Informații detaliate privind reglementările în domeniile mediului, social si al relațiilor de munca se pot obține de la: Agenţia Naţionala pentru Protecţia Mediului (www.anpm.ro), Ministerul Muncii şi Justiţiei Sociale (www.mmuncii.ro). În acest scop ofertanții vor prezenta o declarație pe proprie răspundere (model propriu) prin care se va atesta faptul ca la elaborarea ofertei s-au respectat aceste cerințe.

20. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ŞI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Preţul total al ofertei, fără TVA, se va introduce în formularul de propunere financiară, conform instrucţiunilor şi facilităţilor oferite de sistem. Propunerea financiară globală se va întocmi şi prezenta conform formularului de ofertă din secţiunea Formulare, cu explicitarea TVA în mod distinct. Odată cu acesta se vor prezenta documentele anexă, care se vor considera parte a propunerii financiare conform celor solicitate prin caietul de sarcini (folosindu-se modelele din secţiunea „Formulare").

Astfel, propunerea financiară va fi însoțită de următoarele anexe: ANEXA 1 - ce va prezenta prețul unitar al porției/meniului, așa cum acesta este descris în cadrul prezentului caiet de sarcini.

Preţul ofertat va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzând toate cheltuielile aferente:preparare, transport, etc.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar până pe data de 5 ale lunii pentru luna precedentă, în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică.

La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligaţia de a prezenta xerocopii de pe documentele legale de achiziţionare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru persoanele asistate în cadrul centrelor de asistenţă socială (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, etc).

21. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI:

În cazul atribuirii acordului cadru pe baza criteriului „Cel mai bun raport calitate — preţ", evaluarea ofertelor se realizează prin acordarea, pentru fiecare ofertă în parte/lot, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul la factorii de evaluare stabiliţi de autoritatea contractantă. Autoritatea contractantă stabileşte clasamentul ofertelor în ordinea descrescătoare a punctajelor respective, oferta câştigătoare fiind cea cu cel mai mare punctaj.

FACTORI DE EVALUARE PONDERE

- preţul ofertei - **80 puncte**
- componenta tehnică - experienţa şi calificarea personalului de specialitate - **20 puncte.**

1. Preţul ofertei — 80 puncte
Se va utiliza ca factor de evaluare preţul total ofertat.
Algoritm de calcul
Punctajul se acordă astfel:
a) Pentru cel mai scăzut dintre preţuri se acordă punctajul maxim alocat;
b) Pentru celelalte preţuri ofertate punctajul P(n) se calculează proporţional, astfel:
Pl(n) = (Preţ minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

2. Componenta tehnică:
a) **experienţa şi calificarea personalului de specialitate — punctaj maxim de 20 puncte.**

Descriere: prin personal de specialitate se înţelege bucătar.
Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat în specialitatea de bucătar în ordinea descrescătoare a vechimii.
Pentru fiecare specialist (bucătar) se va prezenta o copie după contractul de muncă, extras REVISAL, precum şi diplome, autorizaţii, certificare din care să rezulte specializarea acestuia şi un Curriculum vitae conform HG 1021/2004 privind aprobarea modelului european de Curriculum Vitae din care să rezulte vechimea în muncă. Perioada de muncă indicată în CV va fi de forma: de la data de zi/luna/an până la data de zi/lună/an.
Prin experienţa personalului de specialitate a operatorului economic se înţelege suma anilor de vechime a angajaţilor calificaţi în specialitatea de bucătar a maxim 2 (doi) angajaţi din centralizatorul prezentat.

Algoritm de calcul:

a) pentru cea mai mare experienţă a personalului de specialitate se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare: 20 puncte

b) pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

P2(n) = (experienţa(n)/experienta max) x 20 puncte

Punctaj maxim total 100 puncte. Totalul punctajului aferent unei oferte se calculează prin însumarea punctajelor obţinute în cadrul fiecărui factor de evaluare, astfel: Punctaj total (PT) = Punctaj factor "Pretul ofertei" + Punctaj factor "Experienţa şi calificarea personalutui de specialitate".

Clasamentul final se va realiza în ordinea descrescătoare a punctajelor obţinute (PT-punctaj total), oferta desemnată câştigătoare fiind cea care a obţinut cel mai mare punctaj.

Departajarea ofertelor clasate pe primul loc după aplicarea criteriului de atribuire

După aplicarea criteriului de atribuire, în cazul apariţiei situaţiei de egalitate a ofertelor clasate pe primul loc, departajarea se va realiza, dupa caz, după cum urmează:

Caz 1 - dintre ofertele clasate pe primul loc, oferte cu acelaşi punctaj obţinut în urma aplicării criteriului de atribuire, oferta desemnată câştigatoare va fi oferta cu cel mai mic preţ ofertat.

Caz 2 — în cazul ofertelor clasate pe primul loc, cu acelaşi punctaj obţinut în urma aplicării criteriului de atribuire şi cu acelasi preţ ofertat, departajarea se va face prin reofertarea preţului, respectiv reofertarea unei preţ mai mic faţă de preţul ofertat iniţial.

22. VERIFICAREA, INSPECŢIA ŞI CONDIŢIILE DE RECEPŢIE A SERVICIILOR

Reprezentantul autorităţii contractante va urmări realizarea serviciului.
Reprezentantul autorităţii contractante va confirma executarea serviciului.

23. CONDIŢII DE PLATĂ A SERVICIILOR

Plata se va efectua prin virament bancar, cu Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezoreria Statului în termen de maxim 30 (treizeci) de zile de la predarea şi înregistrarea facturii la secretariatul achizitorului.

Întocmit,
Responsabil achiziţii publice
Tirdea Felicia