

Aprobat,
Primar,
Chitic Valerică Dorel



CAIET DE SARCINI

**Masa calda in regim de catering pentru beneficiarii Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din cadrul Liceului Tehnologic „Eremia Grigorescu,, oras Marasesti ,judetul Vrancea
Cod CPV 55520000-1-Servicii de catering**

Cerintele prezentului Caiet de Sarcini sunt considerate minime si obligatorii.

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura va elabora propunerea sa pentru achizitia de servicii de catering.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in **procedura operationala privind organizarea si desfasurarea procedurii simplificate de atribuire a contractelor de achizitie publica ce au ca obiect servicii sociale si alte servicii specifice, prevazute in Anexa nr. 2 din Legea nr. 98 / 2016 privind achizitiile publice, cu valoarea estimata fara TVA mai mica decat cea prevazuta la art. 7, alin. 1, lit. d, de 3.376.500 lei.**

1. INFORMAȚII GENERALE

Liceul Tehnologic Eremia Grigorescu este beneficiar al **Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 50 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, aprobat prin Ordonanta de Urgenta a Guvernului nr. 97/2018.**

Implementarea acestui program are drept scop asigurarea premiselor accesului egal si nediscriminatoriu la educatie a tuturor copiilor , indiferent de mediul rezidential de apartenenta sau de situatia socio-economica.

2. Pentru mentinerea sanatatii prescolarilor si a elevilor ,beneficiari ai programului –pilot se vor distribui numai produse alimentare obtinute in unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor ,in conformitate cu prevederile legislatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor , in vigoare. Produsele distribuite vor respecta cerintele prevazute Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare ,de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1894/2006 si (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European si ale

Consiliului si 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 si a Consiliului ,a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ALE Comisiei si a Regulamentului (CE)nr. 608/2004 al Comisiei , publicat in 22 noiembrie 2011, cu modificarile si completarile ulterioare .

3. DESCRIEREA ACTIVITĂȚILOR SPECIFICE ALE CONTRACTULUI

- Denumirea contractului: **Masa calda in regim de catering pentru beneficiarii Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din Liceul Tehnologic Eremia Grigorescu,oras Marasesti, judetul Vrancea.**

Cod CPV 55520000-1-Servicii de catering

- Durata contractului: **martie-decembrie**
- Obiectul contractului: Prestarea serviciului de catering prin servirea a **aproximativ 83.377 portii** către beneficiarii programului .
- Furnizorul va avea obligația de a livra zilnic câte aproximativ 638 de portii (pentru aproximativ 638 de beneficiari) către :
 - **Liceul Tehnologic Eremia Grigorescu** - Strada Republicii nr. 74, Marasesti judetul Vrancea , România;
 - **Scoala Gimnaziala Ecaterina Teodoroiu Marasesti,judetul Vrancea**
 - **Gradinita Lizuca Marasesti,judetul Vrancea;**

3.1.Specificatii tehnice .

3.1.1 Caracteristici generale

Supportul alimentar consta intr-o masa calda in regim de catering ,in conformitate cu decizia Consiliului de administratie in cadrul sedintei din data de 25 februarie 2019.

Produsele distribuite trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase.Produsele trebuie sa provina din unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor aflate pe teritoriul Romaniei si se distribuie sub forma ambalata , cu respectarea prevederilor legale in vigoare ,referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor.Unitatile de invatamant raspund in mod direct de asigurarea conditiilor de primire ,receptie si distributie a produselor alimentare , prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmare a documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.Programul de servirea mesei si timpul alocat acestei activitati sunt stabilite de catre conducerea unitatii de invatamant , in functie de numarul de elevi, de orarul scolii si de particularitatile specifice fiecarei unitati de invatamant.

Consiliul de administratie al unitatii de invatamant stabileste modalitatea prin care se va face prezenta prescolarilor/elevilor pentru a li se comunica furnizorilor zilnic, numarul de portii care li se vor distribui prescolarilor/elevilor prezenti la cursuri .

In conformitate cu principiile care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi ,conform reglementarilor Institutului National de Sanatate Publica ,produsele

alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate pana la servire in unitatile de invatamant preuniversitar , in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor , in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.Pentru asigurarea conditiilor igienico-sanitare , produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie insotite de ustensile sigilate , dupa caz, pentru unitatile de invatamant care nu au cantina , care permit consumul in conditii optime de igiena . Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Servirea mesei calde se face de către persoane desemnate de conducerea unității de învățământ, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care pachetul alimentar/masa caldă este oferit/oferită către elevi/preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

3.1.2 Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate.

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot 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.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și

Romania
Judetul Vrancea
Primaria orasului Marasesti
Nr.....din.....2019

siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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

Unitatea de invatamant are obligatia de a pastra si verifica avizele de expeditie aferente fiecărei distributii.

3.1.3 Calitatea produselor

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

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

Produsele menționate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului 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.

Suportul alimentar care provine din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, și pot fi transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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.

3.1.4 Siguranța și perisabilitate microbiologică.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi:

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

Romania
Judetul Vrancea
Primaria orasului Marasesti
Nr.....din.....2019

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

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

3.1.5 Conditii de transport si distributie:

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. **In acest sens furnizorul trebuie sa faca dovada detinerii unui astfel de mijloc de transport.**

Hrana calda trebuie ambalata in recipiente din plastic alimentar, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe si pahare. In toate situatiile recipientele folosite la livrarea hranei vor trebui sa mentina atat temperatura cat si proprietatile organoleptice ale acesteia.

3.1.6 Metode de testare si control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 97/2018 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Prestatorul are obligatia prelevării de probe, atat la sediu prestatorului cat si la sediul autoritatii contractante, cand aceasta considera necesar, din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.

La sediul autoritatii contractante, recoltarea se va face de personalul destinat de acesta, impreuna cu reprezentantul prezent al prestatorului, cand este cazul. Recoltarea probelor se va face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetare+ (pe recipient sau pe capac).

Eticheta va avea mentionate urmatoarele: data recoltarii, ora recoltarii, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltarii probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestive la beneficiarii care au servit masa, vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita "contraproba". In situatia nerespectarii de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitare-veterinare, prestatorul va suporta, dupa caz sanctiuni administrative, contravenzionale sau penale.

3.1.7 Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele prezintă înscrise următoarele elemente obligatorii:

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat", se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

- pentru masa caldă, preparată în regim propriu, lista-meniu afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe;

- numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

3.2 CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

3.3 CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile** ce va face alimentele impropriei 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. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.
- Ambalajul individual să nu fie deteriorat; acesta trebuie să fie etanș, să asigure integritatea produsului pe durata transportului și a depozitării.
- Produsele trebuie să corespundă normelor de siguranță a alimentului.
- 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.**

Principii care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor 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. Ceapa 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 micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu gălușteși friptura 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 gen 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.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesecționate 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 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 văcuță cu legume
- 4.Legume cu piept de pui la grătar
- 5.Mâncare de mazăre cu piept de pui
- 6.Pilaf cu legume și ficăței de pui
- 7.Piure de morcov cu grătar de pui
- 8.Piure de cartofi cu piept de curcan
- 9.Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor
- 10.Ghiveci de legume cu pui
- 11.Orez cu legume și pui la tavă
- 12.Sufleu de broccoli cu brânză
- 13.Cartofi gratinați cu piept de pui la grătar
- 14.Tocană de legume cu orez brun
- 15.Piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume
- 16.Omletă cu legume (ardei, ciuperci, ceapă verde) și brânză telemea
- 17.Sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor
- 18.Dovlecel umplut cu brânză la cuptor
- 19.Ciuperci la cuptor umplute cu brânză (pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani)
- 20.Macaroane cu brânză
- 21.Cartofi franțuzești (la cuptor, cu brânză și ou)
- 22.Quinoa cu legume
- 23.Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată)
- 24.Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov)
- 25.Salată de fructe (măr, pară, caisă, piersică, banană, portocală)

In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat scolarilor. Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide(grasimi)
- glucide (dulciuri, fructe, legume,etc)
- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale,etc.).

Intr-o ratie echilibrata, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15% - ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitatea I, ce provin din: carne, branza, lapte, oua dar si din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala.

Glucidele sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala.Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

Reprezentantii beneficiarilor, impreuna cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul saptamanal, tinand cont de factorii enumerati mai sus. Firma de catering nu are voie sa modifice meniul stabilit, fara acordul reprezentantilor beneficiarilor.

Prestatorul serviciului de catering are obligatia afisarii meniului la inceputul fiecărei saptamani.

Beneficiarul poarta toata raspunderea pentru salubritatea si igienizarea spatiului si a mobilierului aferent .

RECEPȚIA ȘI LIVRAREA

Livrarea se va realiza zilnic, la cele 3 locații , pe baza comenzilor date de unitatea scolara in ziua premergatoare zilei de livrare.

Recepția se face la livrare, de o comisie de recepție special constituită de către unitatea scolara , în prezența prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și/sau nu sunt însoțite de :

- aviz de expediție,
- documente de însoțire a mărfii,

precum și produsele care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator, vizual, și, dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar Veterinară.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către prestator.

În cazul în care, la recepție, se constată că unele dintre produsele furnizate nu sunt conforme cu specificațiile tehnice menționate în ofertă se va proceda la înlocuirea acestora în termen de 3 zile de la data constatării.

În cazul în care se constata abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul de a solicita înlocuirea întregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de această situație vor fi suportate de către furnizor.

3.4 FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

- Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza: proceselor verbale de recepție și a comenzilor transmise de unitatea scolara beneficiara .
- La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

- Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (frecvența, cantitatea, perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția programului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 20 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activităților.

3.5 CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE SI FINANCIARE:

Ofertantii vor depune un set de documente intitulat **propunere tehnica**, care sa demonstreze capacitatea operationala a ofertantului si care sa cuprinda cel puțin urmatoarele:

- meniu pentru cel puțin o saptamana (5 zile lucratoare). Tipurile de hrana din cadrul meniurilor nu se vor repeta;
- retetar privind tipurile de hrana enumerate in cadrul meniului;
- dovada privind personalul specializat:
 - **bucatar** – in acest sens se vor prezenta informatii referitoare la pregatirea personalului de specialitate necesar pentru indeplinirea contractului. Se vor depune, in copie, diplome/acreditari privind calificarea personalului precum si contractul de munca incheiat cu ofertantul sau declaratia de disponibilitate a persoanei propuse pentru intreaga perioada de implementare.
 - **Coordonator servicii** – persoana desemnata de catre prestator sa supravegheze buna desfasurare a serviciilor privind aprovizionarea, depozitarea, manipularea, productia, ambalarea si transportul hranei precum si legatura cu personalul desemnat de catre autoritatea contractanta privind numarul portiilor zilnice, ora de livrare si alte aspecte privind implementarea contractului. Se va depune, in copie, contractul de munca incheiat cu ofertantul sau declaratia de disponibilitate a persoanei propuse pentru intreaga perioada de implementare.
- Declaratie pe proprie raspundere semnata de reprezentul legal sau de un imputernicit al acestuia privind utilajele, instalatiile, echipamentele tehnice direct implicate in activitatea de productie a hranei, precum si o lista cu acestea;
- Declaratie pe proprie raspundere privind sanatatea si protectia muncii;
- Dovada detinerii mijlocului de transport autorizat pentru prestarea serviciului de catering.
- Experienta similara ;

Propunerea financiara

- În prețul unitar ofertat vor fi cuprinse toate costurile necesare îndeplinirii tuturor operațiunilor menționate în caietul de sarcini (cost produs, ambalaj, transport, etc.);
- Tariful (prețul) unitar pentru furnizare la destinația finala va fi exprimat în lei, fără TVA, numai cu doua zecimale.

3.6 PREȚUL CONTRACTULUI:

- Tariful (prețul) unitar pentru prestarea serviciului la destinația finală rămâne ferm pe toata perioada derulării contractului de servicii.

- Prestatorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse , respectiv numărul de portii, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unitatilor scolare , pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar.
- Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată în următoarele situații:
 - Reducerea numărului de beneficiari din cadrul unitatilor scolare ;
 - Alocarea insuficientă a fondurilor bugetare cu această destinație de către ordonatorul secundar de credite;

CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul de atribuire va fi **“prețul cel mai scazut”**.

În situația în care prețul, fără TVA, inclus în propunerea financiară depășește valoarea fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică care face obiectul prezentei proceduri și nu există posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea acestui contract, oferta admisibilă cu ***“prețul cel mai scăzut”*** va fi declarată INACCEPTABILĂ și autoritatea contractantă este în drept să anuleze procedura de achiziție.

Propunerea financiară (oferta) va fi elaborată, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor și condițiilor din prezentul Caiet de Sarcini.

Oferta câștigătoare se stabilește numai dintre ofertele admisibile.

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează numai prin compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile.

Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut ofertat va fi declarată câștigătoare.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate.

La întocmirea *propunerii tehnice* se va ține cont de cerințele din prezentul caiet de sarcini.

DOCUMENTE DE CALIFICARE SOLICITATE (in copie):

- Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar-Veterinara pentru producerea, procesarea, depozitarea, transportul si/sau distributia produselor de origine animala in temeiul Ordinului nr. 57/2010– in copie;
- Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar-Veterinara pentru mijlocul de transport cu care va fi transportata hrana;
- Autorizatie .de functionare emisa de primaria sub a carei jurisdicție se afla locatia de productie a hranei.Se va mentiona in autorizatie ca locatia de productie a hranei este autorizata sa desfasoare activitati de alimentatie publica– in copie;
- Certificat constatator emis de catre Oficiul National al Registrului Comertului in termen de valabilitate, din care sa reiasa domeniul de activitate (cod CAEN) relevant pentru obiectul procedurii – in original;
- Certificatele de atestare fiscală privind îndeplinirea obligațiilor exigibile de plată a impozitelor, taxelor și datoriilor către bugetul general consolidat, atât pentru sediul social, cât și pentru toate punctele de lucru care au cod unic de înregistrare fiscală, conform prevederilor Legii nr. 207/2015 privind Codul de procedură fiscală, cu modificările și completările ulterioare, în original sau copie legalizată, eliberate de către organul fiscal competent al autorității administrației publice locale, în termen de valabilitate la data semnării acordului – in original;
- Certificatele de atestare fiscală privind îndeplinirea obligațiilor exigibile de plată a impozitelor, taxelor și datoriilor către bugetele locale, atât pentru sediul social,cât și pentru toate punctele de lucru (indiferent dacă au sau nu cod unic de înregistrare fiscală), în original sau în copie legalizată, eliberate de către organul fiscal competent al autorității administrației publice locale, în termen de valabilitate la data semnării acordului. În cazul în care firma nu este înregistrată ca fiind plătitoare în cadrul administrației respective, se solicită o adeverință – in original;
- Formularul 1
- Formularul 2
- Formularul 3
- Formularul 4
- Model de contract

Întocmit,

Sef Birou achizitii ,informatica, management proiecte

Luca Elena

