



CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea de servicii de catering pentru școli în cadrul Programului –pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unitati din invatamantul de stat

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația prevăzută în procedura proprie de achiziție și constituie ansamblul cerințelor pe baza căruia ofertantul participant își va elabora oferta sa, în vederea încheierii contractului de achiziție având ca obiect prestarea serviciilor de acordare a unei mese calde în regim catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei (doar prânzul), în doua locații: la sediul Școlii Gimnaziale „Constantin Popovici”, situată în comuna Buhoci, str. Principala, nr.190, și Gradinita cu program normal Buhoci, situată în sat Buhoci, str. Principală, nr. 194 la Școala Gimnaziala Bijghir, structura a Școlii Gimnaziale „Constantin Popovici”, situată în sat Bijghir, str. Preot Eduard Sechel, nr 15, și Gradinita cu program normal Bijghir, situată în sat Bijghir, str. Preot Eduard Sechel, nr. 13.

Achiziționarea serviciilor de catering pentru școli se realizează în **cadrul Programului –pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unitati din invatamantul de stat**. Cerințele din caietul de sarcini reprezintă condiții obligatorii pe baza cărora operatorii economici specializați prezintă oferte ce vor conduce la atribuirea contractului de prestări servicii de catering pentru școli conform următoarelor prevederi:

- Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
- Ordinul OMS 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 OMS 1955/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor.
- Ordinul OMS 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.

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

- Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea de Guvern nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

1.Autoritatea contractantă:

COMUNA BUHOCI, cu sediul în sat Buhoci, str. Constantin Popovici, nr.13, comuna Buhoci, tel/fax 0234224146, e-mail contact@comunabuhoci.ro

2.Procedura aplicată: achiziție directă , cod CPV 5524000-9 „Servicii de catering pentru școli”

3.Criteriul de atribuire – prețul cel mai scăzut, conform art.34 din H.G. NR.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

CONDITII GENERALE:

Descrierea serviciului de catering pentru școli

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea prânzului pentru elevii ciclului primar și gimnazial sau preșcolarii aflați în cele două locații, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Prânzul va cuprinde **felul II, o salată de sezon și desert sau fruct de sezon**. Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

În cazul în care pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Se face precizarea că se solicită ca atât alimentele ce compun garniturile cât și carnea să fie proporționate la gramajul prevăzut de legislația sanitară în vigoare.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor în ziua respectivă se va transmite prestatorului , până la ora 08.15 și va conține inclusiv numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar în cazul în care acesta se impune, pe baza foilor zilnice de prezență a elevilor/preșcolarilor. În funcție de modificările intervenite în frecvența elevilor/preșcolarilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții cu maxim 10, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare suplimentară, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Graficul de prestare a serviciului de catering pentru școli- va fi anexa A la contract.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o dată pe zi, 5 zile/săptămână, de luni până vineri, în cele două locații menționate mai sus și anume la:

- Școala Gimnaziala „Constantin Popovici”, situată în comuna Buhoci, str. Principală, nr.190 și Gradinita cu program normal Buhoci, situată în sat Buhoci , str. Principală, nr. 194,
- Școala Gimnaziala Bijghir, structura a Școlii Gimnaziale „Constantin Popovici”, situată în sat Bijghir, str. Preot Eduard Sechel, nr 15 și Gradinita cu program normal Bijghir, situată în sat Bijghir , str. Preot Eduard Sechel, nr. 13.

Masa de prânz va cuprinde felul II, o salată de sezon și desert/fruct, astfel:

- -mâncare scăzută, garnitură= minim 120 g
- -friptură de carne de pui, vită sau porc= minim 90 g procesată și fără os
- -salata de sezon= minim 60 g
- -pâine= minim 50 g

- -desert: prăjitură-minim 60g bucată/elev/preșcolar / fruct de sezon

Menționăm că toate gramajele sunt produse finite.

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 și preșcolarilor. 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, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Livrarea se va face zilnic, 5 zile/săptămână, de luni până vineri pentru elevii din cele două locații în intervalul 9,00-10.00, urmând ca prânzul să poată fi servit între orele 9,30-11.00. Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului. Spațiul de servire a mesei va fi asigurat de către beneficiar iar vesela de către prestator. Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale.

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:

- Ofertantul participant la achiziție trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare a acestui serviciu;
- La data semnării contractului ofertantul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele pentru o perioadă de 1 luna care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor de catering de hrană;
- Ofertantul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția elevilor/preșcolarilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare;
- Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și transportul hranei;
- Recepția hranei se va realiza zilnic de către o persoană desemnată de autoritatea contractantă. Ofertantul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul caloriilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau al expertului grup țintă din proiect. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, ofertantului.
- În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, persoana desemnată cu recepția hranei, din cadru unității de învățământ are dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va

declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

CONDITII PRIVIND LIVRAREA, RECEPTIA SI TRANSPORTUL

Transportul pentru masa de prânz va fi asigurat de către ofertant cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului/elev/preșcolar din propunerea financiară, până la cele trei destinații specificate ale beneficiarului. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi 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.

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens.

Recepția serviciilor se va realiza în baza unui Centralizator lunar al proceselor verbale de recepție zilnice, semnat de coordonatorul de activități și un reprezentant al Prestatorului. Centralizatorul va avea trei anexe:

1. Lista meniurilor propuse pentru o lună de servicii – întocmită de Prestator și aprobată de Achizitor /sau cea propusa de noi.
2. Borderoul de porții livrate – în care se consemnează zilnic: ora la care s-a efectuat livrarea, varianta de meniu, nr. porțiilor livrate, semnăturile părților;
3. Lista de participanți – un centralizator cu elevii prezenți, completat zilnic de profesorul de serviciu (cu absent/prezent).

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. 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 periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene. Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE :

Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de ofertă ținând cont de numărul de beneficiari și de valoarea maximă alocată zilnic /elev/preșcolar pentru masa de prânz și anume :**15,00 lei inclusiv TVA /elev/preșcolar.**

Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri și valori fără TVA. Valoarea maximă reprezintă valoarea finală, inclusiv TVA pe care autoritatea contractantă o poate plăti/elev/preșcolar, aici incluzându-se toate cheltuielile ocazionate de prestator cu achiziționarea acestei mese, ținând cont de ambalaj (caserole, tacămuri, șervețele) și de transport. Prețurile / tarifele unitare pot avea maximum două zecimale. La ofertele care conțin prețuri cu mai mult de două zecimale, vor fi luate în calcul doar primele două zecimale. Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe luna în baza centralizatorului notelor de comandă verificate atât de prestator cât și de beneficiar.

Valoarea estimată a contractului pentru o perioadă de o luna: pentru un număr mediu estimat de 4.365 porții elevi x 15 lei/ porție cu TVA = 65.475,00 lei cu TVA și 1.035 porții preșcolari x 15 lei/porție cu TVA =15.525 lei cu TVA, conform comenzilor trimise către prestator. Rezulta un total lunar de 5400 portii și o valoare totală 81.000 lei.

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este până la data de 31.12.2022.

PREȚUL CONTRACTULUI

Pretul este ferm, nu se acceptă actualizarea / ajustarea prețurilor unitare oferite, pe întreaga perioadă de derulare a contractului.

MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata se va efectua în termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la prezentarea facturii.

Secretar General ,



Consilier Asistent ,



Expert achiziții publice proiect,

