

Nr. 2897 din 09.04.2021

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de servicii de catering pentru

Școala Gimnazială Chiojdeni

Școala Gimnazială Jitia

Școala Gimnazială Vintileasca

Școala Gimnazială Vizantea

În cadrul proiectului PN 2099 – „ VINO la ȘCOALĂ! Schimbă-ți destinul! “

Cod CPV55524000-9(SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLI) (Rev.2)

Aprobat,

Inspector Școlar General

prof. Marchitan Gabriela



Cuprins

Secțiunea A

- Obiectivul general
- Considerații generale și specifice
 - Descrierea serviciului de catering
 - Graficul de prestare a serviciilor
 - Transportul hranei
 - Cerințe specifice privind igiena personală
 - Cerințe specifice privind alimentele
 - Cerințe specifice privind deșeurile alimentare
 - Condiții minime impuse de autoritatea contractantă
 - Facturare serviciilor prestate
 - Considerații privind realizarea propunerii financiare
 - Durata contractului
 - Prețul contractului
- Bugetul estimat

Secțiunea B

- Documentele pentru CALIFICAREA ofertanților

Secțiunea C

- Considerații privind realizarea PROPUNERII TEHNICE
- Considerații privind realizarea PROPUNERII FINANCIARE
- Modul de prezentare a ofertei
- Alte informații

Secțiunea D

- Criteriul de atribuire
- Criterii de evaluare calitativă a Ofertei Tehnice

Secțiunea E

- Termenul de valabilitate a ofertei

Secțiunea A.

La elaborarea Caietului de sarcini/specificațiilor tehnice și a cerințelor de calificare/selecție s-a avut în vedere respectarea principiilor stipulate la art. 2 din Legea 98/2016, respectiv: nediscriminarea, tratamentul egal, recunoașterea reciprocă.

Se aplică Procedura formalizată – PROCEDURA PROPRIE privind achiziția de servicii sociale și alte servicii prevăzute în Anexa 2 la legea 98/2016 cu valori mai mici decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art. 7 alin (1), lit. d) din Legea 98/2016, aplicabilă în cadrul proiectului "VINO la ȘCOALĂ ! Schimbă-ți destinul!" din cadrul Programului "Dezvoltare locală" finanțat prin Granturile SEE și Norvegiene 2014-2021 și Guvernul României.

• **OBIECTIVUL GENERAL** al proiectului este dezvoltarea și implementarea, la nivel multi-regional, a unor servicii care să vizeze creșterea gradului de incluziune socială a elevilor aflați în situații de risc, respectiv a celor cu CES în trei județe: Covasna, Harghita, Vrancea, prin promovarea educației incluzive, în acord cu documentele naționale și europene în domeniu.

Prin activitățile propuse, proiectul va dezvolta o rețea de sprijin la nivelul celor trei județe ce va oferi o educație de calitate, echitabilă și incluzivă în raport cu nevoile fiecărui copil/tânăr. Astfel, proiectul va contribui la scăderea fenomenului de abandon școlar și la asigurarea unui acces neîngrădit pentru copii cu nevoi speciale (CES) la o educație de calitate.

Măsurile de susținere a educației elevilor din județele Covasna, Harghita și Vrancea dezvoltate în cadrul proiectului, au la bază sprijinirea elevilor din instituțiile școlare implicate, în vederea facilitării accesului la educație de calitate fiecărui elev provenit, în special din mediul rural, din comunitățile dezavantajate, copii cu cerințe educaționale speciale și cei de etnie romă.

Acțiunile vor viza grupul țintă atât în mod direct, prin activități adresate acestuia dar și indirect, prin programe de instruire a personalului didactic și prin sprijinul oferit părinților copiilor/tinerilor din grupul țintă. Totodată sunt propuse activități ce au drept scop integrarea copiilor în cadrul comunităților locale prin participări în acțiuni comune cu membrii acesteia, conducând astfel la creșterea incluziunii sociale și la promovarea principiului desegregării grupului țintă.

CONSIDERATII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obliga la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei pentru un număr de 71 copii (LOT 1), 96 copii (LOT 2), 63 copii (LOT3), respectiv 43 copii (LOT4)

Aceasta prestare se va efectua de 3 ori (3 zile) pe săptămână în perioada cursurilor, în zilele stabilite de comun acord cu unitatea contractantă, după cum urmează: luni, marți, joi, după încheierea contractului. Hrana consta în prânz (masa caldă) pentru fiecare copil, timp de 252 zile (3 zile / săptămâna x 7 luni x 3 ani). **Cantitatea totală de porții necesară este de: 68.796 porții.**

LOT 1

Ofertantul se obliga la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul **Scolii Gimnaziale Chiojdeni**, pentru un număr de **71 elevi**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Cantitate porții necesare aferente lotului: **17.892.**

LOT 2

Ofertantul se obliga la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul **Scolii Gimnaziale Jitia**, pentru un număr de **96 elevi**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Cantitate porții necesare aferente lotului: **24.192.**

LOT 3

Ofertantul se obliga la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul **Scolii Gimnaziale Vintileasca** pentru un număr de **63 elevi**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Cantitate porții necesare aferente lotului: **15.876.**

LOT 4

Ofertantul se obliga la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul **Scolii Gimnaziale Vizantea** pentru un număr de **43 elevi**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Cantitate porții necesare aferente lotului: **10.836**

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
SERVICII DE CATERING	55524000-9	3 zile din săptămâna: luni, marți și joi, între orele 13:30-14:00, se va livra hrana

La fiecare **LOT** hrana constă într-un meniu de prânz.

Prânz=Ciorba + preparat de bază cu garnitură salată și pâine+ desert fructe.

Felul de bază va fi compus din:

- Preparat din carne de pui, vită, porc sau pește, 100– 110 gr.
- Garnitură (cartofi, orez, paste făinoase, mămăliga, fasole, mazăre, linte, spanac, etc) 140– 150 gr.
- Salată de sezon (legume crude, murături, etc) 50gr.
- Pâine 50 gr.
- Ciorbă: 200-300 ml
- Desert : fructe de sezon,

Acestea reprezintă gramaje ale preparatelor finite.

Așadar, valoarea unui meniu zilnic, reprezentând masa de prânz, pentru un elev, va fi de 10.92 lei fără TVA. Valoarea alocată pentru un elev/zi: 13 lei/porție (inclusiv TVA) , inclusiv transport la sediu .

Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Prestatorul va prezenta autorității contractante ,în formă scrisă,până cel târziu în ziua de miercuri a fiecărei săptămâni o propunere de meniu pentru săptămâna următoare.După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului confirmarea meniului așa cum a fost primit sau observații/modificări asupra acestui meniu în cazul în care acestea există, până cel târziu în ziua de vineri a fiecărei săptămâni pentru săptămâna următoare.

Prestatorul nu poate să modifice meniul prestabilit, fără acordul autorității contractante.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite elevilor se va transmite prestatorului **zilnic ,până cel târziu la orele 09:30**,pentru masa ce se va servi în aceeași zi, pe baza foii zilnice de prezență a elevilor.

Livrarea preparatelor se va face zilnic, până **cel târziu la orele 14:00** respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.

Programul de servire a mesei:



“VINO la ȘCOALĂ!
Schimbă-ți destinul!”

newschool



Universitatea
Transilvania
din Brașov

Programul de servire al mesei de prânz în unitățile școlare este între orele 13:30 – 15:00.

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, cât și Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.

Meniul zilnic va fi diferit și se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

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

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. Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor.

Expertul local de implementare din cadrul fiecărei unități școlare (4 loturi), împreună cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul săptămânal, ținând cont de factorii enumerați mai sus.

Firma de catering nu are voie să modifice numărul de porții și meniul stabilit, fără acordul expertului local de implementare.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face zilnic până la ora 9:30 pentru masa de prânz din ziua în curs. Comanda se va face de către persoana desemnată de expertul local de implementare.

Predarea – preluarea hranei se va face la sediul unității de învățământ sub supravegherea personalului desemnat de expertul local de implementare.

Expertul local de implementare are obligația și dreptul de a urmări și a verifica distribuția alimentelor pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru sănătatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în decurs de o oră, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Hrana caldă zilnică este pentru un număr maxim de 273 copii, cu un meniu prestabilit săptămânal, respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.

GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR

Prestarea serviciilor (prânzul) se va efectua de 3 ori pe săptămână, după cum urmează:

- luni, între orele 13,30 – 14,00
- marți, între orele 13,30 – 14,00
- joi, între orele 13,30 – 14,00

TRANSPORTUL HRANEI

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical. Hrana calda trebuie ambalata etans – pentru a se evita curgerea unor portii

Prestatorul va asigura servirea cu transport si personal propriu inclusiv vesela de unica folosinta (tacamuri, pahare pentru apa), servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar - veterinare.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana calda si hrana rece la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

• Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.

• Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

• Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE

• Deșeurile alimentare trebuie colectate in recipiente inchise si etichetate; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si usor de curatat si dezinfectat.

• Transportul deșeurilor alimentare se va face de catre ofertant, pe cheltuiuala acestuia.

• Ofertantul are obligatia evacuarii zilnice a deșeurilor alimentare.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

Se interzice darea in consum/livrarea alimentelor, in situatia nerecoltarii probelor alimentare din fiecare fel de mancare de catre prestator, la sediul său. Probele trebuie sa fie etichetate si pastrate 48 de ore la sediul prestatorului, in conditii specifice evitarii alterarii acestora. Eticheta va avea mentionata urmatoarele date: data recoltarii, ora recoltarii, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei, desemnate de prestator, care a recoltat proba.

In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestivala copii 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 sanitar - veterinare, prestatorul va suporta dupa



Norway
grants

caz sanctiuni administrative, contravenzionale sau penale.



Ofertantul are obligatia sa permita membrilor desemnati ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituita de beneficiar avand ca atributiuni respectarea prelevarilor contractuale de catre partile contractante, cat si a prevederilor legale, normele sanitare veterinare si de igiena legate de obiectul contractului, a carui identitate va fi adusa la cunostinta prestatorului in scris, sa efectueze periodic si inopinant controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

- Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza: documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica si a comenzii transmise zilnic de catre unitățile de învățământ prin grija expertului local de implementare a proiectului.
- La solicitarea expresa a autoritatii contractante, ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitare-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).
- Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția proiectului, dar cu anunțarea în prealabila operatorului economic cu cel puțin 20 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei si a locului de desfășurare a activitatilor.

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

- Ofertantul va elabora propunerea financiara conform Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat copiilor.
- Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala va fi exprimat in lei, numai cu doua zecimale.

DURATA ACORDULUI - CADRU / CONTRACTULUI:

Durata acordului cadru: 32 de luni cu incepere de la data încheierii acordului cadru. Contractele subsecvente de prestări servicii se vor încheia și se vor corela cu durata anului școlar pentru fiecare an școlar în parte.

PRETUL CONTRACTULUI:

- Pret estimat PRANZ/COPII/ZI = 13 LEI/zi/copil (TVA inclus)
- Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.
- Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala ramane ferm pe toata perioada derularii contractului de servicii.
- Autoritatea contractanta are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de servicii (prestatiile), respectiv portiile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul autoritatii contractante, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

BUGETUL ESTIMAT

Buget estimat LOT 1 = 195.458,82 lei fără TVA respectiv 232.596 Lei (TVA inclus);



"VINO la ȘCOALĂ!
Schimbă-ți destinul!"

newschool



Universitatea
Transilvania
din Brașov

Buget estimat LOT 2 = 264.282,35 lei fără TVA respectiv 314.496 Lei (TVA inclus);
Buget estimat LOT 3 = 173.435,29 lei fără TVA respectiv 206.388 Lei (TVA inclus).
Buget estimat LOT 4 = 118.376,54 lei fără TVA respectiv 140.868,07 Lei (TVA inclus).

BUGETUL TOTAL ESTIMAT (LOT 1 + LOT 2+ LOT 3+LOT 4) = 751.553 lei fără TVA respectiv 894.348,07 Lei, (TVA inclus)

Secțiunea B

DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTANȚILOR:

În vederea calificării, ofertanții depun obligatoriu următoarele documente:

1. Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă
2. Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului în original sau copie lizibilă
3. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor, în original sau copie lizibilă
4. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare , mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.
5. Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă.
6. Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în copie lizibilă .
7. Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, autorizat sanitar-veterinar, în copie lizibilă.
8. Declarația privind neîncadrarea în prevederile art. 164, 165, 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice (actualizată).
9. Declarația pe proprie răspundere că nu se afla în nici una din situațiile la art.69¹ (evitarea conflictului de interese) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice (actualizată).
10. Formularul 1 (Oferta Tehnica) si Formularul 2 (Oferta Financiara + anexa – centralizator preturi).

Sectiunea C

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

Popunerea tehnica va face referire la condițiile generale si specifice impuse de autoritatea contractanta, respectiv cele menționate in Sectiunea A (Consideratii generale si specifice) .

Indiferent de loturile oferate, vor fi abordate urmatoarele aspecte:

- a. Descrierea serviciului de catering oferat
- b. Indeplinirea conditiilor minime impuse de autoritatea contractanta
- c. Graficul de prestare a serviciilor
- d. Transportul hranei

e. Îndeplinirea cerințelor specifice privind igiena personală
f. Îndeplinirea cerințelor specifice privind alimentele
g. Asigurarea livrării hranei porționate în ambalaj biodegradabil
h. Îndeplinirea cerințelor specifice privind deșeurile alimentare
i. Meniul săptămânal, diferențiat zilnic (pentru 3 zile școlare), în minim 2 variante (cu respectarea piramidei alimentare pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric și grupe de alimente folosite în structura rețetarului folosit la compunerea meniului săptămânal)

j. Gradul de calificare (certificat) a personalului operațional implicat în serviciile de catering

k. Experiența profesională a ofertantului (cel puțin 1 an, la data depunerii ofertei).

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini.

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite. Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.

La realizarea propunerii de meniu prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele: - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.) - afecțiunile, bolile, și indicațiile medicale; - anotimpul în care se aplică meniurile; - pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare; - realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreeate de către cei care le consumă; - preparatele să fie consistente și să dea senzație de sațietate; - preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită; - eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștință prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la copii.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de conducătorii unităților de învățământ: experții locali de implementare. Prestatorul 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 desemnat de beneficiar. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica 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 desemnat al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 1 oră de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil. Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislației în



Norway
grants



vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată. Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de 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. Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuțiuni respectarea prelevărilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare și de igiena legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștință prestatorului în scris să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE:

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la sediul autorității contractante. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Prestatorul va asigura inclusiv veselă de unică folosință (tacâmuri, șervetele), astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igiena și sanitar-veterinare. Hrana va fi porționată și livrată în ambalaj de unică folosință.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

Fiecare persoană/salariat al prestatorului care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, iar pachetele cu hrană vor fi predate persoanei împuternicite din centru, pachete însoțite de avizul de expediție. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de către autoritate contractantă ori de câte ori aceasta consideră ca este necesar.

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 improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În



“VINO la ȘCOALĂ!
Schimbă-ți destinul!”

newschool



Universitatea
Transilvania
din Brașov



Norway
grants



particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor 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. Se recomandă ca hrana copiilor să fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o zi la alta.

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală va fi exprimat în LEI, fără TVA, numai cu două zecimale (două cifre după virgulă). În cazul propunerilor financiare care conțin prețuri (tarife) cu mai multe cifre după virgulă se vor lua în considerare, pentru departajare, numai primele două cifre. La data încheierii contractului de servicii, ofertantul va prezenta obligatoriu calculația de preț pentru serviciile ce se vor presta. Propunerea financiară (oferta) va fi elaborată, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor și condițiilor din prezentul Caiet de sarcini.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Ofertantul va completa Formularele 1 si 2

1) Modul de prezentare a Propunerii Tehnice

Ofertantul are obligatia de a elabora si de a prezenta propunerea tehnica astfel incat sa respecte intocmai cerintele si specificatiile tehnice prevazute in Caietul de sarcini, sub sanctiunea respingerii ofertei ca neconforma. Propunerea tehnica va fi întocmită în conformitate cu cerințele minime formulate în prezenta, și va fi semnata si stampilata de ofertant.

2) Modul de prezentare a Propunerii Financiare

Formularul de oferta, completat in conformitate cu Formularul nr.12 si Anexa Formularului nr. 12

Ofertantul va semna si stampila Formularul 2 si Anexa aferenta acestuia. Propunerea financiara va cuprinde valoarea exprimata pentru serviciile de catering, in Lei, fara T.V.A., atat in cifre cat si in litere (conform art. 41 din H.G. nr. 395/2016, „Indiferent de criteriul aplicat pentru atribuirea contractului, compararea prețurilor prevăzute în propunerile financiare ale ofertanților se realizează la valoarea fără T.V.A.”).

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punct de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate si trebuie sa fie semnata de catre reprezentantul legal al ofertantului sau de catre persoana legal imputernicita de catre acesta.

Se accepta oferte depuse pe un singur LOT SAU MAI MULTE LOTURI.

NU SE ACCEPTA OFERTE ALTERNATIVE

Alte informatii

- Eventualele cereri de clarificari se vor transmite pe adresa isjvrancea@yahoo.com
- Daca pe primul loc in clasamentul preturilor sunt ofertanti cu preturi egale, pentru departajare se vor solicita prin clarificari, noi oferte financiare care pot fi egale sau diminuate fata de cele initiale.



"VINO la ȘCOALĂ!
Schimbă-ți destinul!"

newschool



Universitatea
Transilvania
din Brașov

Ofertantii respectivi vor transmite documentele care contin noile propuneri financiare.

Sectiunea D

CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul utilizat este criteriul "*pretul cel mai scazut*", după cum este prevăzut la art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea 98/2016. Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut oferat va fi declarată câștigătoare.

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

Sectiunea E

- Termenul de valabilitate a ofertei: 90 de zile

Expert achizitii,
Danisor Andrei

