



## CAIET DE SARCINI

Procedura de atribuire a contractului este inițiată sub incidența prezentei clauze suspensive în sensul că, încheierea contractului este condiționată de alocarea creditelor bugetare cu această destinație, semnarea contractului făcându-se cu respectarea dispozițiilor referitoare la angajarea cheltuielilor din bugetele care intră sub incidența legislației privind finanțele publice

**Denumirea achiziției** Servicii de catering (hrana caldă) pentru 370 de copii în cadrul programului „Scoala după Școala”.

Cod CPV -55524000-9 Servicii de catering pentru școli

**Obiectul achiziției:** Obiectul achiziției îl constituie Serviciile de catering (hrana caldă), respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale nr. 200 înscrși în programul „Școala după Școala”, începând de la data semnării contractului de achiziție și până la 31.12.2021, cu posibilitatea prelungirii acestuia cu maxim 4 luni pentru începutul anului școlar 2022 (ianuarie – aprilie), prin act adițional, conform prevederilor art. 165 alin (1) din HG 395/2016 cu modificările și completările ulterioare

**Scopul achiziției:** Asigurarea unei mese calde în fiecare zi în cadrul programului „Școala după Școala”  
**Specificatii tehnice:**

Cerintele impuse prin caietul de sarcini sunt condițiile minimale pe care trebuie să le îndeplinească oferta castigatorie.

Ofertantul va depune în oferta tehnică:

- a o descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.
- b activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămână
- c alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice. Ofertantul va obține de la instituțiile abilitate avize și autorizații privind activitățile de Protecția Muncii, DSP și Protecția Mediului, DSV, în vigoare la data anunțului pentru achiziția serviciilor și actualizarea acestora pe toată durata contractului. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezervă, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare.

Se vor depune documentele doveditoare la dosarul ofertei.

**Obiectivul pentru care s-a elaborat prezentul caiet de sarcini:**

NR. CRT.	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	NR. MAXIM PORTII/ZI
1	SERVICII DE CATERING PENTRU SCOLI	55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)	370

**1 (una) portie pe zi reprezinta 1 (una) masa calda pentru 1 (un) copil pe zi ce cuprinde: felul I, felul II, 1(un) desert de casa si 1 (un) fruct.**

**CERINTE TEHNICE**

Se va asigura zilnic (Luni-Vineri) 1 masa calda ce va include: felul I, felul II, felul III (desert) si felul IV (fructe), in numar mediu de 370 portii pentru fiecare fel de mancare dupa cum urmeaza:

Denumire serviciu	UM	Luna	Nr. Copii estimati	Nr. zile estimate	Nr. Portii estimate
Servicii de catering ciclul primar	Portie	Octombrie	196	16	3.136
	Portie	Noiembrie	196	22	4.312
	Portie	Decembrie	196	16	3.136
Servicii de catering ciclul gimnazial	Portie	Octombrie	174	21	3.654
	Portie	Noiembrie	174	22	3.828
	Portie	Decembrie	174	16	2.784
<b>TOTAL</b>					<b>20.850</b>

Masa calda va fi compusa din 4 (patru) fdeluri de manacare:

felul 1 – supe, ciorbe, borsuri

felul 2 – preparate pe baza de carne + garnituri etc.

felul 3 – desert: prajituri, placinte de casa, iaurturi cu fructe, budinci, orez cu lapte, etc.

felul 4 – fructe

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic in functie de starea de sanatate a acestora si de recomandarile medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, in termoboxuri care asigura transportul produselor la temperaturi controlate.

Hrana adusa de prestaor va fi servita beneficiarilor in vesela de unica folosinta si cu tacamuri de unica folosinta. Portiile vor fi pregatite si preparate de catre ofertant in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare si cu respectarea nivelului minim al alocatiei de hrana stabilit prin legislatia in vigoare (Legea 123/2008, ord. 1563/2008 privind alimentatia corecta a prescolarilor si scolarilor).

## **PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI:**

**Pregătirea și prepararea hranei** se realizează de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

**Prepararea hranei** se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

*Produsele vor fi preparate prin fierbere, coacere la cuptor, mancare pregatita traditional sau grill. Nu vor fi acceptate preparate prin prajire. Nu se vor folosi aditivi alimentari.*

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

Personalul desemnat de către institutia contractanta și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezenta reprezentantului firmei furnizoare.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractanta și 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 transmite ofertantului zilnic, până la ora 9.00 și va fi valabilă pentru masa din ziua respectiva.

Nota de comandă se va transmite prin mail și/sau telefonic/sms de persoana desemnata a autorității contractante sau de persoana care-l înlocuiește. Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

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

## **LIVRAREA HRANEI:**

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant la sediul autorității contractante de 1 ( o ) data sau 2 (doua) ori pe zi, la orele 11:30 și 13:30, în funcție de programul de școală al elevilor din ziua respectiva.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, registru evidență livrări produse culinare, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului.

Programul de servire a mesei va fi anunțat în scris ofertantului la începutul derulării contractului de servicii.

## **DURATA SERVICIILOR:**

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică, cu începere de la data semnării contractului de servicii de către părți și până la 31.12.2020, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act adițional, conform art.165 alin. (1) din HG 395/2016 cu modificările și completările ulterioare, în condițiile existenței resurselor financiare.

## **TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE:**

**Transportul hranei (porțiilor)** va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate, până la sediul autorității contractante, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei

din cadrul autorității contractante, pe bază de documente legale însoțitoare, soferul sa aiba certificat de igiena; în afara de sofer cel puțin trei membri ai echipei/ bucatarie sa aibe certificate de igiena  
Ofertantul trebuie să dețină cel puțin doua autovehicule autorizate de autoritatea sanitar- veterinară pentru transport alimente, termoboxuri special cu inchidere etansa pentru activitatea de catering care asigura transportul produselor alimentare la temperaturi controlate.

#### **SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA:**

**Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.**

Alimentele vor fi livrate în vesela de unica folosință, însoțită de declarații de conformitate.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, **ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative**, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

#### **CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE: CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:**

- Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preveni întreruperea procesului de preparare a hranei.
- Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.
- Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.
- Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea în camere frigorifice, a produselor agro- alimentare cat și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.
- Ofertantul trebuie să aiba implementat sistemul de siguranță alimentară HACCP și să respecte cele mai înalte norme de igienă.
- 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 autorității contractante.
- Ofertantul va avea obligația să prezinte un meniu diversificat pe cel puțin 4 săptămâni, fără repetabilitatea felurilor de bază echilibrate nutrițional și caloric, bazate pe piramida alimentară conform legilor în vigoare.
- 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;
  - în cazul în care unul sau mai multe feluri de mâncare nu vor fi agreate de consumatori, ofertantul trebuie să modifice meniul astfel încât să se respecte principiile alimentare

- de baza si sa fie si conform optiunilor autoritatii contractante;
  - mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
  - să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
  - Oferirea unui fruct și a unui desert de casa
- Ofertantul va fi obligat să aibă încheiat contract cu un medic nutritionist valabil la data afisării anunțului de achiziție a serviciului de catering.
- Ofertantul va fi obligat să afișeze "Meniul" săptămânal în locurile stabilite de autoritatea contractantă.
- Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ – valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartitie - distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuția produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.
- Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute- responsabilul de proiect din partea autoritatii contractante.
- **Recepția hranei** se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
- Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 1 ora.
- Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante (mâncare gătită sau hrană rece). Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

#### **CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL:**

- Mijloacele de transport : autoutilitara, minim doua, și termoboxurile, minim 10, cu închidere ermetică, folosite la transportul alimentelor trebuie avizate și autorizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, făcuta dovada existenței spațiului destinat dezinfectiei acestora.
- Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică folosite vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare.
- Transportul și distribuția hranei preparate se va face în recipiente de unica folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare, dar și pentru fiecare elev individual, pentru a se respecta condițiile igienico-sanitare privind epidemia de SARS-CoV-2
- Porțiile de mâncare vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în condiții de siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecărui produs.
- Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.
- Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

#### **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.

- Personalul care lucrează la prepararea hranei, precum și soferul care transporta alimentele, trebuie să aibă cursurile de igiena, 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. Ofertantul trebuie să facă dovada că la data publicării anunțului de achiziție aceste cerințe erau îndeplinite.

#### **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 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.
- 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.
- **Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.**

#### **CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ:**

Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat: necesar executării prestației

Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul cateringului.

Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante

Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

#### **CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:**

- Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât aceasta să cuprindă:

Tarif (prețul) unitar pentru un (1) meniu complet format din: felul I, felul II, fruct și desert de casă, prestarea de servicii la destinația finală și va fi exprimat în **LEI, fara TVA.**

#### **FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:**

- **Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună** în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și lista zilnică de alimente.
- La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

## DURATA CONTRACTULUI:

**Durata contractului:** cu începere de la data semnării contractului de servicii de către părți și până la data 31.12.2021 cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act adițional cu 4 luni pentru anul 2022 (ianuarie-aprilie), conform art. 165 alin. (1) din H.G. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare, în limita fondurilor bugetare existente.

## PREȚUL CONTRACTULUI:

- Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă), exprimat în **LEI** și **rămâne ferm pe toată durata contractului**.
- În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), **autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile**, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar.

## MODALITĂȚI DE PLATĂ:

Plata se va efectua prin virament bancar - ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, cu respectarea prevederilor art. 9 alin.1 din Legea 98/2016, pe baza dev factura fiscala (in original) .

NOTA: Data limita de consum este cea stabilita de producator si va fi in concordanta cu normele legale in vigoare in domeniul sigurantei alimentelor.

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

Responsabil achiziții,  
Florea Claudiu Gigel