

ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 178

București, sector 1, Str. Dridu, nr. 2

CUI 20769247

Tel./ Fax 021 6670335

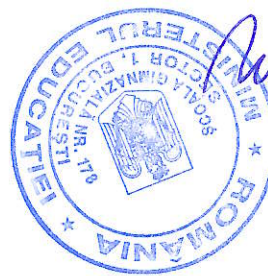
E-mail: scoalanr178@gmail.com

Nr. înreg. 100.2 / 20.09.2024
(Registratură Achiziții)

Întocmit,
Responsabil achiziții publice
Gabriela Pană



Se aprobă,
Reprezentant legal
Mihaela Gabriela Nițe



CAIET DE SARCINI
privind achiziția de
SERVICII DE CATERING
ÎN CADRUL PROIECTULUI „EDUCAȚIE PENTRU VIAȚĂ”

1. Introducere

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează oferta tehnică și oferta financiară. Cerințele impuse prin caracteristicile tehnico-funcționale vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, se va lua în considerare doar în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini. Ofertarea de servicii cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

2. Tipul achiziției: Modalitatea de achiziție publică este în conformitate cu prevederile art. 7, alin. (2), respectiv art. 68, alin. (1), lit. h, din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice (servicii cuprinse în Anexa nr. 2).

3. **Coduri principale de clasificare CPV: Servicii de catering pentru școli 55524000-9**
4. **Tipul contractului: Servicii**
5. **Categoria serviciilor ce se vor achiziționa: Servicii de catering în cadrul proiectului „Educație pentru viață”.**
6. **Descrierea serviciilor/ specificații tehnice**

Denumirea și perioada: Servicii de catering în cadrul proiectului „Educație pentru viață”, conform structurii anului școlar, în intervalul orar 12:00-18:00, în perioada 01.10.2024-31.12.2024. Contractul va putea fi prelungit prin acte adiționale până la adoptarea bugetului aferent anului următor conform prevederilor art. 165 alin. (1) din H.G. 395/2016, în condițiile existenței resurselor financiare, dar nu mai târziu de **30.04.2025**.

Valoarea estimată:

Valoare minimă estimată: 345.600,00 lei fără TVA, 376.704,00 lei cu TVA (200 copii beneficiari *54 zile)

Valoare maximă estimată: 432.000,00 lei fără TVA, respectiv 470.880,00 lei inclusiv TVA (250 copii beneficiari * 54 zile).

Locație: la sediul unității de învățământ ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 178 din București, Str. Dridu, nr. 2, sector 1.

Prestatorul de servicii de catering pentru școli trebuie, dar nu limitativ:

- să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii proiectului ”Educație pentru viață”, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare
- să prezinte lista de meniuri/ rețetarele pentru o perioadă de minim o lună.

Meniul va fi compus din masa de prânz și desert, astfel:

- felul I - ciorbă sau supă
- felul 2 - carne porc/vită/pui/pește și legume, paste, etc.
- desert – prăjituri, tarte, budinci, fructe proaspete.

Prestatorul de servicii trebuie:

- să facă dovada unei bune conduite în desfășurarea activității, prin recomandare/recomandări din partea altor beneficiari (se exclud recomandările din partea autorității contractante organizatoare a achiziției).
- să facă dovada că dispune de angajați calificați – bucătar, ajutor bucătar, cu experiență în lucrul cu copii – documente care atestă calificarea.

OFERTA TEHNICĂ

Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât să reiasă că ofertantul a înțeles complexitatea contractului ce urmează a fi atribuit. Oferta va fi elaborată astfel încât să conțină în mod clar și fără echivoc toate serviciile solicitate mai sus. Întocmirea ofertei tehnice, cât și prestarea serviciilor, se va face cu respectarea regulilor obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii care sunt în vigoare în România.

Prestatorul este obligat să asigure în cadrul blocului alimentar unde este preparată hrana circuitele specifice prevăzute de legislația în vigoare.

Prestatorul va oferi, în oferta tehnică, detalii privind:

- spațiul în care se va prepara hrana, spațiu care trebuie să respecte condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, conform prevederilor legale în vigoare și să fie autorizat A.N.S.V.S.A.
- modul în care se va prepara hrana, respectându-se măsurile de protecție igienico-sanitare, în conformitate cu normele de funcționare a Unităților de Alimentație Publică și reglementările în vigoare privind igiena produselor alimentare
- personalul calificat pentru prepararea hranei, angajat cu contract individual de muncă și cu o vechime în cadrul societății în momentul publicării anunțului de participare
- cel puțin un angajat cu contract individual de muncă, specializat în nutriție și dietetică (angajatorul va face dovada prezentând extras REVISAL și copie diplomă calificare în domeniul nutriției)
- modalitatea de preparare a alimentelor, inclusiv a pâinii și a produselor de patiserie
- modalitatea de deținere a utilajelor (proprietate/închiriere/comodat) folosite la prepararea alimentelor
- modalitatea de transport a hranei, depozitarea hranei, recipientele pentru amblarea hranei și vesela de unică folosință pentru servirea hranei. Mijloacele de transport trebuie să fie autorizate A.N.S.V.S.A.

Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică.

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 improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate;
- produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate**. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire;

- se recomandă ca hrana să fie servită 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.+8 grade Celsius pentru hrana rece.

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.

Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, se vor respecta următoarele recomandări:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă de mâncare servite;
- **felul I - ciorbă sau supă** – exemplu – ciorbă cu carne de pui sau vită, supă de pui cu tăiței sau găluște - 200 ml / 30 g carne
- se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite, numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere sau sub formă de salamuri prăjite ori pregătite la cuptor;
- mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate;
- **mâncărurile scăzute pentru felul II** - un preparat din carne cu garnitură sau o mâncare scăzută cu carne (mazăre cu pui, ostropel, gulaș de vițel, varză cu carne, etc). Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă), vită sau porc mușchi sau pulpă), pește fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregătită pe grătar, cu aburi, la cuptor, la rotisor sau pane;
- garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste etc. – mâncare scăzută, garnitură – 200 g, friptură din carne de pui, vită sau porc – 100 g procesată și fără os;
- pâinea – 50 g - se va prezenta sub formă de chifle, cornuri sau felii, iar porțiile de pâine vor fi ambalate individual în folie de protecție; produsele de panificație și patiserie trebuie să aibă inscripționate data fabricației și termenul de valabilitate. În condițiile în care acestea sunt preparate în unitatea prestatorului, acestea trebuie să fie pregătite cu maxim 24 de ore înainte de ora livrării.

Desertul va fi reprezentat de:

- **un produs de panificație sau patiserie** - plăcinte (mere, brânză, dovleac, etc), briose, tarte, prăjituri de casă, chec, cozonac, croissante cu umplutură (ciocolată, vanilie, brânză, etc.), gogoși cu umplutură (brânză, gem de fructe, etc) sau orice alte deserturi echilibrate nutrițional – 150 gr. **Produsele de panificație sau patiserie se vor prepara exclusiv în laboratorul propriu, spațiu autorizat din punct de vedere sanitar-veterinar pentru linia de pregătire.**
- **un fruct/fructe de sezon** (mere, pere, banane, portocale, piersici, caise, etc.) - 150 gr;
- desertul va fi ambalat individual, după caz, în pungi de plastic sau folie de plastic de uz alimentar sau, atunci când consistența acestuia o cere, în caserole speciale pentru desert;

fructele trebuie să fie spălate în prealabil și ambalate individual (acolo unde este cazul) în folie de protecție de plastic sau coală de hârtie. Unde nu este cazul, fructele vor fi prezentate într-o lădiță sau o caserolă mai mare.

Firma de catering **nu are voie să modifice meniul stabilit** fără acordul prealabil al autorității contractante.

Hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.

Condiții privind ambalarea, livrarea, recepția și transportul

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloace proprii care trebuie să fie avizate de către instituțiile abilitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute la o temperatură adecvată, curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor în vigoare. Mijloacele de transport a produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie să aibă autorizație A.N.S.V.S.A.

Caserolele, vesela de unică folosință (tacâmuri, șervețele etc.), precum și costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de către prestator și vor fi incluse de acesta în prețul unitar oferit.

Dacă vreunul dintre produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ. 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 lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.

Livrarea preparatelor se va face zilnic, până cel târziu la ora 12:00, respectându-se graficul de distribuție pus la dispoziție de către unitatea de învățământ.

Recepția serviciilor se va realiza în baza unui **Proces verbal de recepție**, semnat de reprezentantul școlii și un reprezentant al prestatorului.

Procesul verbal de recepție va avea două anexe:

- 1. Lista meniurilor propuse pentru o lună de servicii** – întocmită de prestator și aprobată de Achizitor /sau cea propusă de noi.
- 2. Borderoul de porții livrate** – în care se consemnează zilnic: ora la care s-a efectuat livrarea, varianta de meniu (numerotate de la 1 la n), nr. porțiilor livrate, semnăturile părților (reprezentantul școlii și reprezentantul prestatorului);
- 3. Lista de participanți** – un centralizator cu copiii prezenți, completat zilnic de reprezentantul unității (cu absent/prezent), cu estimare pentru ziua următoare.

Toate produsele vor fi însoțite la livrare de:

- aviz de însoțire a mărfurilor, certificate sanitar – veterinar, certificat de conformitate

- proces verbal de confirmare a livrării hranei
- listele de meniuri, calculul kaloriilor și gramajul/porție semnate de către reprezentantul școlii și reprezentantul prestatorului.

De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu (CANTITATIV ȘI ORGANOLEPTIC), de către personalul responsabil de servirea hranei la recepția acesteia.

ESTE INTERZISĂ păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Cerințe specifice privind igiena personală

Fiecare persoană 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.

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 prestator 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 autoritatea contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.

Alte clauze specifice

Achizitorul:

- are obligația de a pune la dispoziție ofertantului orice facilități și/sau informații pe care acesta le-a cerut și pe care le consideră necesare pentru îndeplinirea contractului - documentele justificative, actele și informațiile necesare acestuia pentru îndeplinirea obligațiilor.
- va fi responsabil de atribuirea și implementarea contractului de achiziții, sens în care va nominaliza o persoană responsabilă cu urmărirea derulării procedurii de achiziție și a implementării contractului.
- are obligația de a transmite prestatorului comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite copiilor, zilnic, până la ora 18:00, pentru mesele din ziua următoare.
- are obligația de a preleva și el probe alimentare (porție oferită gratuit de ofertant), conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare în recipiente din sticlă, etichetate, care se păstrează 48 de ore, și se prezintă oricând eventualilor inspectori / controlori.

Prestatorul:

- are obligația de a preleva probe alimentare, de a le 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 temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată. Etichetele vor conține următoarele informații: data și ora recoltării, denumirea alimentului recoltat și persoana care a recoltat proba și semnătura acesteia.
- are obligația de a prezenta Achizitorului, oricând acesta va solicita, toate autorizațiile de funcționare și transport.

Răspunderea pentru calitatea și cantitatea hranei revine în exclusivitate, pe perioada derulării contractului, prestatorului, cu respectarea măsurilor de siguranță alimentară. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copiii care au consumat hrana livrată de prestator, aceștia vor putea reprezenta, în caz de litigiu, o așa numită "contraprobă".

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.

OFERTA FINANCIARĂ

Oferta financiară va cuprinde totalitatea prețurilor pentru categoriile de servicii necesare realizării obiectului contractului, conform standardelor și normativelor în vigoare. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va ține seama de întreaga gamă de servicii prevăzute în Caietul de sarcini și de costurile aferente realizării acestor servicii.

Clauze generale ofertă

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire.

Autoritatea Contractantă are dreptul să solicite în original orice document cu regim special a cărui valabilitate este condiționată de prezentarea în această formă.

Oferta are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către Autoritatea Contractantă și asumată de ofertant.

Perioada de valabilitate a ofertelor, prevăzută în anunțul de participare și în documentația de atribuire, trebuie să fie stabilită astfel încât să cuprindă toate etapele până la momentul încheierii contractului/acordului-cadru. Atunci când stabilește perioada de valabilitate a ofertelor, Autoritatea Contractantă va lua în considerare estimările privind perioada necesară pentru analiza și evaluarea ofertelor, perioada necesară pentru verificările legate de aceste activități, precum și perioada legală prevăzută pentru rezolvarea eventualelor contestații.

Autoritatea Contractantă are obligația de a solicita prelungirea valabilității ofertelor în situații excepționale care impun o astfel de prelungire. În cazul în care un operator economic nu se conformează acestei solicitări, oferta sa va fi respinsă ca fiind inacceptabilă.

Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră sau cazul fortuit, cad în sarcina operatorului economic care transmite respectiva ofertă.

Ofertantul va prezenta în cuprinsul ofertei documente doveditoare pentru calificările personalului propus pentru ducerea la îndeplinire a contractului.

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de 30 zile de la termenul limită de primire a acesteia.

7. Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire: **"Prețul cel mai scăzut"**, cu îndeplinirea cerințelor minimale și obligatorii din caietul de sarcini.

Fiecare ofertant va prezenta o listă a serviciilor similare cu obiectul contractului, prestate în cursul unei perioade ce acoperă cel mult ultimii 3 (trei) ani, cu indicarea valorilor, datelor și a beneficiarilor publici sau privați. Pentru serviciile similare din listă se vor prezenta, distinct, documente/contracte/procese verbale de recepție prin care se confirmă că în ultimii 3 ani (raportați la data limită de depunere a ofertelor), au fost prestate și duse la bun sfârșit cu succes servicii similare celor ce fac obiectul contractului.

Notă:

În cazul când vor exista limitări, condiționari sau restricții impuse de ofertant la cerințele Caietului de Sarcini, oferta va fi declarată ca fiind neconformă.

Conform art. 138 din HG 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea crescătoare a prețurilor respective, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu prețul cel mai scăzut.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractantă solicită ofertanților o nouă propunere financiară, iar contractul va fi atribuit ofertantului a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut.

8. Recepționarea serviciilor și efectuarea plăților

La sfârșitul fiecărei luni se va încheia un proces-verbal de recepție între Autoritatea Contractantă și prestator, în care se va constata îndeplinirea integrală/parțială sau neîndeplinirea obligațiilor contractuale.

În urma încheierii procesului-verbal, prestatorul va emite factura aferentă serviciilor recepționate.

Plata către contractant se va efectua în lei, prin ordin de plată în baza facturii emise, în termen de maxim 30 de zile de la primirea facturii și recepției serviciilor.