



ROMÂNIA
JUDEȚUL ILFOV
PRIMĂRIA ORAȘULUI POPEȘTI-LEORDENI

Piața Sf. Maria, nr. 1, Popești-Leordeni, Județul Ilfov,
Tel.: 0311.313.400; fax: 0374.408.822,
web: www.ppl.ro

Nr. 25162/09.05.2024

Aprobat,
Primarul Orașului,
Petru IACOB



CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de prestări servicii de catering *"Masă sănătoasă"*
pentru elevii din cadrul școlii Gimnaziale *"Ioan Bădescu"*, Școlii Gimnaziale nr.3 și Liceului
Teoretic *"Radu Popescu"*, oraș Popești- Leordeni, județul Ilfov

I. Preambul

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:

H.G. nr. 241/2024 - privind instituirea Programului Național "Masă sănătoasă".

I. Autoritatea contractantă: UAT oraș Popești- Leordeni, județ Ilfov

2. Valoarea estimată a fost determinată conform cerințelor din adresa nr. 25062/09.05.2024 a Școlii Gimnaziale "Ioan Bădescu", adresa nr. 25088/09.05.2024 a Școlii Gimnaziale Nr.3 și adresei nr. 25110/09.05.2024 a Liceului Teoretic "Radu Popescu", respectiv pentru 25 zile efective de cursuri pentru care trebuie asigurate servicii de catering din cadrul Programul Național "Masă sănătoasă" (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul școlar 2023-2024.

Conform adreselor mai sus menționate, pentru anul 2023-2024, sunt înscriși **2.594** elevi.

Conform structurii anului școlar 2024, în perioada Mai 2024 - Iunie 2024, mai este necesar a se asigura „Masa sanatoasă” pentru 25 zile de cursuri efective ale elevilor.

Suma alocată conform HG 24/2024 este de **15 lei/beneficiar**, inclusiv 9% TVA, respectiv **13,76 lei fără TVA**.

VALOAREA ESTIMATĂ A ACHIZIȚIEI

2.594 elevi x 25 zile x 13,76 Iei/beneficiar = 892.336 lei fără TVA

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială nr. 3, Școala Gimnazială "Ioan Bădescu" și Liceului Teoretic "Radu Popescu" Oraș Popești- Leordeni, județul Ilfov, nu dispun în prezent de cantină sau spații amenajate în scopul servirii mesei, s-a optat ca suportul alimentar să fie un pachet alimentar conform art. 3 alin. (1) punctul c) din HG 24/2024.

OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar, tip sandwich și fruct, pentru elevii Școlii Gimnaziale "Ioan Bădescu", Școlii Gimnaziale nr.3 și Liceului Teoretic "Radu Popescu" din Orașul Popești- Leordeni, județul Ilfov, respectiv învățământ primar, învățământ gimnazial și învățământ liceal.

DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE

Contractul de achiziție se va derula pe parcursul desfășurării activităților didactice în perioada mai-iunie, până la sfârșitul anului școlar 2023- 2024, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru elevii care frecventează cursurile școlii gimnaziale "Ioan Bădescu", școlii gimnaziale nr.3 și liceului teoretic "Radu Popescu" din Orașul Popești- Leordeni, județul Ilfov, în cantitățile solicitate zilnic de persoanele responsabile din cadrul unităților de învățământ.

CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering pachet alimentar, precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numarul maxim de copii beneficiari din unităților de învățământ, care este repartizat astfel:
 - ✓ Anul școlar 2023 -2024 – 2594 beneficiari
 - ✓ Numarul de zile de școală repartizate în cadrul contractului- 25 zile.

Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă, va preda școlii, numărul de pachete corespunzător numărului de elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile școlare.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului în unitatea de învățământ din județul Ilfov, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui Inspectorat Școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către Inspectoratul Școlar Județean al Municipiului București.

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 arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

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

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului.

Cerinte privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii.

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului Ministrului Sănătății Publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor, școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare, referitoare la calificarea instruirii profesionale a personalului privind însusirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Consiliul de administrație al unității de învățământ, stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ, răspund în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suplimentului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza primirii produselor alimentare.

Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub forma ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantina, care permit consumul în condiții optime de igienă.

SPECIFICAȚII TEHNICE

I. Caracteristici generale.

Se va livra:

✓ **pachet alimentar;**

- produse de panificație - baton 80 g: maximum 50% din greutatea totală a pachetului;
- produse din carne și sau brânzeturi/derivate din lapte (unt, cascaval, branză) 40 g: minimum 25% din greutatea totală a pachetului;
- legume (salată sau ardei gras) 40 g: maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La acestea se va adauga un fruct la alegere: portocala/para/piersica/caisa etc.

Produsele alimentare vor fi livrate către Școala Gimnazială "Ioan Bădescu", Școala Gimnazială nr.3 și Liceul Teoretic "Radu Popescu", zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele metodologie de aplicare a OUG 97/2018, redactate mai jos:

Sandwich cu unt, suncă, cascaval și legume (roșii, castravete, salată, etc.)

Sandwich cu piept de pui la gratar sau pulpă de pui dezosată la gratar cu legume crude (gogosar, varză, morcov).

NOTĂ

Acelasi tip de sandwich nu se va furniza timp de doua zile consecutiv. La sandwich, se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă, alternativ).

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și sau daunători. Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. alin. (3) din O.U.G. nr. 97/2018 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (3) din normele metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 97/2018, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porțiile, numărul de porții și numărul de zile de cursuri precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ, au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

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 menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 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/Al/1997 Brânzeturi cu pastă opărită (cascaval).

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.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

SIGURANȚA ȘI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ

Termenul maxim pentru consumul produselor transportabile de la operatorul economic către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandwich-uri.

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.

CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Distribuția pachetului alimentar însoțit de fruct, se va face zilnic, după un program ce va fi **comunicat după semnarea contractului, de către fiecare unitate de învățământ.**

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

METODE DE TESTARE ȘI 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 igiena, conform Ordinului Ministrului Sănătății și al Ministrului Educației, Cercetării și Tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și calificarea instruirii profesionale a personalului privind însusirea noțiunilor fundamentale de igiena, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei, va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

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 alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu suncă și roșii, sandvici cu unt, cascaval și salată;
- lista ingredientelor;
- substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: sunca x%; cascaval y%;
- cantitatea netă;
- data-limită de consum, sub forma: „**Expiră la data de ...**”, cu înscriserea necodificată a zilei,
- lunii și anului;
- condiții de depozitare;
- declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională, trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grasimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în aceasta ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grasimi- g, din care	
Acizi grași saturați- g	
Glucide- g, din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar; Mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lunii, an, nu este necesară înscriserea lotului;

Având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

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.

PREGATIREA ȘI PREPARAREA HRANEI

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii și Normele metodologice de aplicare prezentate anterior.

Potrivit normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor. Pentru siguranța și perisabilitatea microbiologică, termenul maxim pentru consumul produselor

transportate este ziua producerii.

PRINCIPII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU ELEVI

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust.
2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).
4. 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.
5. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot, au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

Notificări privind modificarea numărului de elevi prezenți

În cazul în care, conform legislației în vigoare, programul școlar se modifică, iar numărul de elevi prezenți fizic la cursuri scade, Autoritatea Contractantă are obligația de a notifica Prestatorul cu minim 24 ore înainte, pentru diminuarea numărului de porții sau anunțarea suspendării obligației de a livra porții, pe ziua/perioada respectivă.

Personalul desemnat de către instituția contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante, vor avea obligația și dreptul de a număra și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezența 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 contractantă 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 15.00 și va fi valabilă pentru masa din ziua următoare.

Nota de comandă se va transmite prin mail și/sau telefonic de administratorul autorității contractante sau de persoana care îl înlocuiește. Nota de comandă va conține numărul de porții ce vor fi servite beneficiarilor autorității contractante.

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

LIVRAREA HRANEI

Livrarile pachetelor alimentare vor avea loc de luni până vineri. Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, declarație de conformitate, semnate de reprezentanții autorității contractante și din partea ofertantului.

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, până la finalul anului școlar 2023- 2024.

TRANSPORTUL HRANEI LA UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate, până la unitățile de învățământ, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul acestora, pe baza de documente legale însoțitoare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, numai cu

mijloace auto autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

CERINTA ELIMINATORIE:

PRESTATORUL TREBUIE SĂ FACĂ DOVADA DEȚINERII A MINIM 2 mijloace auto de transport, potrivit prevederilor legislației în vigoare, având în vedere cantitatea și locațiile de livrare.

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 preintampina 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 veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie și original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar veterinar în vigoare.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituie, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de capacitatea tehnică prin utilajele specializate pentru desfășurarea exclusivă a activității de catering și personalul calificat pentru furnizarea simultană a unui număr de 2594 porții zilnice.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/păstrarea produselor agro-alimentare, cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

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 unităților școlare.

La întocmirea „Meniului” săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori: realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; anotimpul în care se aplică meniurile; realizarea unor sandwich-uri cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de beneficiari; o mâncare să fie consistentă și să dea senzația de satisfacție; să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară);

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate din partea autorității contractante.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către 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 gătita sau hrănii rece). Proba alimentară va fi pastrată 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: cel puțin 2 autoutilitare mijloace auto de transport și 20 termobox-uri cu închidere ermetică, folosite la transportul alimentelor trebuie, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

Mijloacele de transport și termobox-urile cu închidere ermetică, vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Porțiile de mâncare vor fi transportate în termobox-uri 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 i/sau recipiente/termobox-urile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport și i/sau recipientele/termobox-urile 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.

CERINTE 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 trebuie să aibă, 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, indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărui contaminare 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 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.

CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

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

- bucatari: minim 2, cu o experiență în domeniu de minim 3 ani. Se va face dovada experienței în domeniu alimentar prin prezentarea de certificate/diplome absolvire cursuri.

- ajutoari de bucatari: minim 2, cu o experiență în domeniu de minim 3 ani. Se va face dovada experienței în domeniu alimentar prin prezentarea de certificate/diplome absolvire cursuri.

- soferi: minim 2.

Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul catering-ului:

- Cuptor pentru gastronomie, cu convecție, capacitate minim 10 tăvi – minim 1 buc
- Cuptor pentru patiserie, cu convecție, capacitate minim 6 tăvi – minim 1 buc
- Abațitor 10 tavi: minim 1 buc
- Abațitor 5 tavi: minim 1 buc
- Marmită pentru gatit, capacitate minimă 150 l: minim 1 buc
- Plită de gatit electric/ gaz: minim 2 buc
- Gratar electric/ gaz/ roca: minim 1 buc
- Malaxor capacitate minimă 150 kg: 1 buc
- Camera congelare: minim 1 buc

- Camera frigorifica: minim 1 buc

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.

Ofertantul va prezenta:

- Certificat ONRC. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC, iar ofertantul trebuie să fie autorizat să desfășoare activitățile aferente contractului, conform art. 15 din Legea nr. 359/2004. În cazul persoanelor fizice autorizate se va prezenta autorizația de functionare sau alte documente echivalente din care să rezulte competența acestora de a realiza activitățile care fac obiectul prezentului contract.
- Cazierul judiciar și fiscal pentru operatorul economic;
- Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
- Dovada îndeplinirii obligațiilor de plată a taxelor, impozitelor și contribuțiilor se va face la nivelul societății/ companiei. Dovada îndeplinirii obligațiilor de plată a impozitelor și taxelor locale, se va realiza pentru sediul social prin prezentarea unor certificatelor constatatoare (certificatelor de atestare fiscală) iar pentru toate sediile secundare/ punctele de lucru, ofertantul va prezenta o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate, în conformitate cu art 165, alin. 3 din Legea nr 98/2016
- ISO9001 și ISO 14001 sau echivalent
- Ofertantul trebuie să facă dovada că a prestat în ultimii 3 ani contracte de prestări servicii de catering cu unități școlare cu o valoare cumulată de minim valoarea estimată a achiziției. Valoarea trebuie demonstrată din cumularea a maximum 3 contracte. Toate documentele de mai sus trebuie să fie valabile la data încheierii Contractului, dacă este necesar actualizarea acestora pe toată durata contractului.

Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică. **În acest sens, Ofertantul va prezenta autorizația DSV și DSP atât pentru punctul de livrare cât și pentru mijloacele de transport.**

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE:

Oferta financiară se va depune la Registratura primăriei orașului Popești- Leordeni, str. Piața Sfânta Maria, nr.1, oraș Popești- Leordeni, județul Ilfov .

Propunerea financiară va conține formularul de ofertă (din secțiunea FORMULARE). Oferta va fi completată cu valoarea în LEI. Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv a actului juridic de angajare în contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofetelor inacceptabile.

Perioada de valabilitate a ofertei: 30 zile.

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îi reprezintă formularul de ofertă.

Pretul total oferat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.

Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de

derulare a contractului.

Ofertantul trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție pe următoarele categorii:

- materie primă;
- prepararea hranei;
- distribuție.

Pretul estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de 13,76 lei fără TVA/meniu/ porție.

PREȚUL CONTRACTULUI

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertată), exprimat în LEI și rămâne fermă 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 (modificării 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 plăți în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 zile, de la publicarea facturii fiscale pe RO E-FACTURA (SPV).

Documentele de recepție a serviciilor prestate, semnate de către reprezentantul prestatorului serviciilor de catering și reprezentantul unității de învățământ;

- lista zilnică de alimente.

CONDIȚII REFERITOARE LA CONTRACT

Garanția de participare va fi în valoare de 8.923 lei.

Pentru calculul echivalent garanției de participare, se va avea în vedere cursul comunicat de BNR și valabil pentru data publicării anunțului de participare.

Garanția de participare se va constitui în lei sau echivalent leu/ valută la cursul stabilit de BNR din data publicării anunțului de participare, valabilă 30 zile de la termenul limită de depunere a ofertelor.

Modul de constituire este conform art. 154 alin 4 din Legea nr. 98/2016.

Dovada constituirii garanției de participare trebuie să fie prezentată la data și ora limită depunere a ofertelor. Garanția de participare trebuie să fie irevocabilă și necondiționată conform art. 36 alin.(4) din H.G. 395/2016 iar instrumentul de garantare trebuie să respecte prevederile art. 36 alin.(4) din H.G.395/2016. Restituirea garanției de participare se face în condițiile art. 154 ^1 din Legea 98/2016.

În cazul depunerii de oferte în cadrul unei asocieri de operatori economici, garanția de participare trebuie constituită în numele asocierii și să menționeze că acoperă în mod solidar toți membrii grupului de operatori economici.

Garanția de participare va fi constituită în contul autorității: **RO14 TREZ 4215 006X XX00 0282** deschis la Trezoreria Ilfov.

SERVICIUL ACHIZIȚII PUBLICE, INVESTIȚII ȘI URMĂRIRE CONTRACTE

Șef Serviciu
Silviu GHEORGHIU

