



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

Nr. 1995//1/21.10.2021

# CAIET DE SARCINI

## privind ACHIZIȚIE SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLI

### CPV-55524000-9

### Programul integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș

### POCU/771/5/1/151867

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea, livrarea și servirea zilnică a hranei la sediul Școlii Gimnaziale Petrești, str. M. Viteazu nr. 3, loc. Petrești, Jud. Alba, în cadrul Proiectului **POCU nr. 775/5/1/151867 Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș.**

#### 1. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru 198 elevi din grupul țintă din cadrul Proiectului **POCU nr. 775/5/1/151867 Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș** cu începere de la data de la data semnării, luna noiembrie 2021, și până la data de 31.12.2023, în funcție de comenzile emise de către achizitor.

#### 2. COD CPV

Servicii de catering pentru școli Cod CPV: 55524000-9, cuprinse în Anexa nr.2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

#### 3. CADRUL LEGAL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

Implementarea proiectului **Program Integrat de Combatere a Excluziunii Sociale pe Teritoriul SDL Sebeș, ID: 151867**, proiect cofinanțat din Fondul Social European prin





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020, POCU nr. 775/5/1/151867, Operațiunea 717 "Reducerea numărului de comunități marginalizate (romă și non-romă) aflate în risc de sărăcie și excluziune socială din orașe cu peste 20.000 locuitori, cu accent pe cele cu populație aparținând minorității de etnie romă, prin implementarea de măsuri/operațiuni în contextul mecanismului de DLRC."

- Legea 98 din 19.05.2016 privind achizițiile publice;
- Hotărârea Guvernului nr. 395 din 02.06.2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicarea prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- Procedura operațională proprie a Școlii Gimnaziale Petrești pentru achiziția de servicii prevăzute în Anexa 2 la legea achizițiilor publice nr. 98/2016.

### 4. ATRIBUIREA CONTRACTULUI

Contractul de achiziție publică se va atribui cu respectarea procedurii operaționale privind procedura proprie.

Procedura proprie se aplică având în vedere faptul că serviciile achiziționate sunt cuprinse în Anexa 2 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, fapt ce atrage aplicarea prevederilor art. 68 alin.(2) lit. h) din Legea 98/2016, iar contractul de achiziție are o valoare estimată fără TVA mai mică decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art.7 alin (1) lit. d și mai mare decât pragul prevăzut la art. 7 alin.(5) din Legea 98/2016, respectiv intervalul de la 135.060 lei până la 3.506.625 lei.

Procedura proprie se va desfășura conform Procedurii operaționale a Școlii Gimnaziale Petrești, pentru organizarea și desfășurarea procedurii proprii de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale, servicii de învățământ, servicii de sănătate, servicii culturale, servicii hoteliere și restaurante, prestări de servicii pentru comunitate, servicii poștale și servicii diverse și alte servicii specifice.

### 5. VALOAREA ESTIMATA

Valoarea totală a contractului de achiziție publică ce urmează a fi atribuit este de **1.007.075 lei fără TVA și 1.097.712 lei cu TVA**



DGASMC Sebeș





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

### 6. PRESTATORUL

Prestatorul serviciilor trebuie să fie furnizor autorizat, conform legislației în vigoare.

### 7. CONDIȚII DE DESFĂȘURARE

#### CONSIDERAȚII GENERALE

#### DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea în zile lucrătoare (luni-vineri) la sediul Școlii Gimnaziale Petrești.

Astfel, prestatorul va trebuie să țină cont de următoarele informații generale cu privire la modul concret de derulare a contractului de servicii de catering:

- a) Tipul de contract: contract de servicii, cu executare succesivă pe bază de comandă emisă de beneficiar.
- b) Unitatea de măsură a contractului: porția, configurată ca meniu complet, conform prevederilor prezentului caiet de sarcini
- c) Numărul de porții ce vor fi asigurate la o livrare: aprox. 198 porții (hrană caldă), în funcție de numărul de copii prezenți înscriși în program, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și prezentul caiet de sarcini.
- d) Tipul mesei servite – hrană caldă, servită în intervalul orar 12.00 - 14.00, la sediul Școlii Gimnaziale Petrești.
- e) Grupul țintă (consumatori) – elevi

În cadrul acestui proiect, porția de hrană caldă constă în 1 (una) masă caldă în fiecare zi (21 zile /lună) timp de 22 luni, pentru 198 beneficiari (129 ciclul primar și 69 ciclul gimnazial), rezultând 91.476 porții/proiect.

Distribuirea porțiilor de hrană caldă va începe la data semnării contractului și până 31.12.2023.

Prețul unei porții va rămâne ferm pe toata perioada proiectului (22 luni).

Gramajul porției este stabilit potrivit raportului caloric necesar pentru fiecare copil.



DGASMC Sebeș





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

Un meniu și valoarea alocată unui elev va cuprinde:

- Felul de bază va fi compus din: Preparat din carne de pui, vită, porc sau curcan 110 gr.
- Garnitură (cartofi, orez, paste făinoase, mămliga, fasole, mazăre, spanac, etc) 140 gr.
- Salată (legume crude, murături, etc) 50 gr.
- Pâine 50 gr.
- Desert
- 1 sticlă apă plată (necarbogazoasă) la 0.500 litri
- Naproane hârtie, 30x40 cm potrivit pentru servirea mesei.

Felul principal de mâncare va fi ambalat individual în caserole de unică folosință, cu închidere perfect etanșă, din plastic, aluminiu sau de polistiren HB7, cu delimitare pentru produse din carne și garniturile acestora, exceptând situațiile în care felul de mâncare nu necesită separare.

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 (grătar, abur, piure), orez, paste etc.

Pâinea din cadrul meniului se va prezenta sub forme de chifle, cornuri sau felii. Porțiile de pâine vor fi ambalate individual.

Fructul din cadrul meniului trebuie să fie spălat în prealabil și ambalat individual (acolo unde este cazul) în folie de protecție de plastic sau ambalaj de hârtie, unde nu este cazul. Fructele vor fi prezentate într-o lădiță sau caserolă mai mare și trebuie să fie coapte, dar nu alterate.

Desertul, care va fi servit beneficiarilor implicați în proiect, va fi ambalat individual, după caz, în pungi de plastic sau folie de plastic de uz alimentar, sau când consistența acestuia nu o permite, în caserole speciale pentru desert.

Produsele de panificație și patiserie trebuie să aibă inscripționată data fabricației și termenul de valabilitate. În condițiile în care acestea sunt preparate în unitatea ofertantului, acestea trebuie să fie pregătite cu maxim 24 de ore înaintea livrării.

Tacâmurile vor fi de unică folosință și vor fi ambalate individual în mod igienic (furculița, cuțit, lingurița, șervețel).

Apa plată va fi ambalată în sticlă de plastic de 0.5 litri.

Autoritatea contractantă va încheia un contract pe valoarea oferită, urmând a depune comenzi în funcție de necesitate, fără a exista obligativitatea acoperii cu comenzi a întregii sume, plata efectuându-se raportat la numărul de meniuri comandate și prețul per meniu.

Dreptul de a primi zilnic porția de hrană îl au numai elevii prezenți la activitățile didactice. Porția de hrană nu se acordă în perioada vacanțelor școlare sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

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

Unitatea de învățământ răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății porțiilor de hrană.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local care poate fi din categoria personalului didactic auxiliar, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere.

Distribuția porției de hrană se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului Ministrului Sănătății și al Ministrului Educației, Cercetării și Tineretului nr.1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizare și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, 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.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării porției de hrană, completarea formularelor de raportare periodică.

În ceea ce privește întocmirea meniurilor, prestatorul trebuie să dispună de 3 meniuri (câte un meniu pentru fiecare săptămână), care se vor derula pe parcursul a 3 săptămâni, elaborate de către un medic nutriționist, în strictă concordanță cu prevederile legislative în vigoare, cu posibilitatea modificării acestora.

Gramajele sunt stabilite potrivit raportului caloric necesar pentru fiecare copil și să reprezinte gramajul produsului finit.

Pentru a se realiza un raport 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 beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 09:00, va fi valabilă pentru mesele din ziua respectivă și va conține numărul de porții, pe baza foii zilnice de prezență a elevilor.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

Pentru elevii care merg în excursii prestatorul va asigura hrană rece conform Notei de comandă transmisă cu cel puțin 3 (trei) zile înainte, cu avizul asistentei medicale a unității de învățământ. Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

În funcție de modificările intervenite în frecvența copiilor beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Meniurile se pot modifica în funcție de recomandarea medicului nutriționist și reglementările legislative în vigoare, OMS 1563/2008, OMS 975/1998, OMS 976/1998 etc.

**8. CRITERIUL DE SELECȚIE:** Prețul cel mai scăzut.

**9. LOCUL DE PRESTARE A SERVICIILOR:** Livrarea se va face la sediul unității școlare din localitatea Petrești, str. M. Viteazu, nr. 3, 515850, jud. Alba.

**10. PERIOADA DE PRESTARE A SERVICIILOR:** Noiembrie 2021- Decembrie 2023

**11. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL:** Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport proprii fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la destinația unității școlare care organizează programul Școală după școală conform cerințelor autorității contractante. Hrana caldă trebuie ambalată în caserole de unică folosință care au capacitatea de a menține mâncarea caldă inclusiv tacâmuri.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

Prestatorul va asigura respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare, transportul acestora se va desfășura cu respectarea tuturor condițiilor și reglementărilor în vigoare în ceea ce privește prevenirea extinderii pandemiei de Covid 19.

Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.



DGASMC Sebeș





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

Mijloacele de transport și/sau containerele 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.

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contract de prestare a serviciilor privind igienizarea.

Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens.

### 12. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare.

Angajații operatorului economic responsabili cu prepararea hranei trebuie să fie calificați. Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată. Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă (Declarație pe propria răspundere). Personalul angajat în manipularea și prelucrarea alimentelor trebuie să fi urmat cursul de Noțiuni fundamentale de igienă (Declarație pe propria răspundere). Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare (Declarație pe propria răspundere).

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



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

Pregătirea produselor, manipularea și transportul acestora se vor desfășura cu respectarea tuturor condițiilor și reglementărilor în vigoare în ceea ce privește prevenirea extinderii pandemiei Covid 19.

### 13. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Prestatorul va livra mâncarea în caserole de unică folosință, tacâmuri, șervețele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului final.

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.

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 să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ele trebuie menținute la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă iar preparatele reci la max. 4 grade Celsius.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta. Pregătirea alimentelor, manipularea și transportul acestora se vor desfășura cu respectarea tuturor condițiilor și reglementărilor în vigoare în ceea ce privește prevenirea extinderii pandemiei Covid 19.

### 14. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.

Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa.

Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.



DGASMC Sebeș







UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

### 15. CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene.

Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate.

Elementele definitorii ale ofertelor prezentate:

- Ofertantul va prezenta în ofertă 3 variante de meniu săptămânal și se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului: lipide, glucide, proteine. Meniurile vor fi diversificate pentru fiecare zi a săptămânii. Meniurile nu vor conține mâncare de post sau vegană.
- Prepararea hranei se va face de contractant, în bucătărie proprie, cu respectarea normelor legale în vigoare obligatorii pentru desfășurarea activității de preparare a hranei și catering, iar distribuția hranei se va face la destinația finală prevăzută mai sus.
- Mâncarea livrată în stare caldă trebuie să fie în concordanță cu standardele de calitate prevăzute de legislația română.
- Meniurile/porțiile vor fi ambalate și servite fiecare separat în ambalaje de unică folosință (caserole cu compartimente care împiedică amestecarea involuntară a componentelor meniului) astfel încât caracteristicile calitative și cantitative ale alimentelor să nu fie modificate.
- Ofertantul trebuie să execute serviciile de catering exclusiv cu personal calificat.
- Ofertantul trebuie să presteze serviciile de catering la standardele unui comerț civilizată.
- Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate.
- Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare.
- Ofertantul trebuie să-și asume rezolvarea imediată a sesizărilor și reclamațiilor privind calitatea hranei.
- Ofertantul trebuie să respecte normele de siguranță alimentară a produselor ce vor fi livrate.
- Ofertantul trebuie să asigure în mod corespunzător toate serviciile menționate în ofertă, să anunțe în scris autoritatea contractantă, în termen de 24 (douăzeci și patru) de ore, cu privire la apariția oricărui eveniment care ar putea afecta prestarea corespunzătoare a serviciilor de către contractant.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

**16. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINACIARE:** Tariful (prețul) unitar va fi exprimat în lei .

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

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ 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.

La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele, care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire și cele 3 variante de meniu pentru 3 săptămâni.

Rețetarele vor constitui anexă la contractul ce se va semna între autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător. La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate în rețetarele prezentate. 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;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

- 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 elevi.

Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi:

a) Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde preparate la nivelul unității de tip catering și care urmează a fi servite elevilor. De asemenea, produsele de origine animală sau non-animală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

b) Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină anti-aglomeranți sau orice alt aditiv.

c) Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

**Atenție!** NU se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză.

### *Graficul de prestare a serviciilor de catering*

Programul de servire al meselor este stabilit pentru unitatea noastră după următorul orar:

- Masa de prânz - între orele 12.00 – 14.00; Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului. Spațiile de servire a mesei vor fi asigurate de către unitatea beneficiară. Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale pentru ambele serii.

- Prestatorul trebuie să respecte cele 3 variante de plan meniu, însoțite de calculul kaloriilor.

- Beneficiarul va fi obligat să afișeze “Planul meniu săptămânal” care a fost aprobat la avizier.

- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare al alimentelor, prepararea hranei, etc.

Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului și vor fi consemnate în “Registrul de control privind hrănirea”, document ce va fi păstrat la directorul școlii sau persoana desemnată, după caz.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ. 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 hrană fără avizul personalului de specialitate și/sau al directorului unității.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și directorul unității de învățământ vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/ altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Zilnic, o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece), va fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de personalul de specialitate.

Prestatorul se obligă să prezinte unității de învățământ trimestrial buletinele probelor alimentare.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la elevii care au servit masa, 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.

Propunerea financiară (oferta) va fi elaborată, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor și condițiilor din prezentul Caiet de sarcini.

Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut ofertat va fi declarată câștigătoare.

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



UNIUNEA EUROPEANĂ



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

### 17. MODUL DE PREZENTARE A OFERTELOR

Documentele de calificare și oferta financiară se depun în plic închis și sigilat la sediul autorității contractante Școala Gimnazială Petrești, str. M. Viteazu nr. 3, loc. Petrești, cod poștal 515850, jud. Alba, la secretariat, până la data de 29.10.2021, ora 13.00. Pe plic se trece adresa autorității contractante cu inscripția:

Către,  
ȘCOALA GIMNAZIALĂ PETREȘTI

A NU SE DESCHIDE ÎNAINTE DE DATA DE 01.11.2021, ORA 9.00

Plicul închis și sigilat va fi însoțit de scrisoarea de înaintare – vezi Formular.

Nu se acceptă transmiterea acestor documente pe e-mail sau fax.

Oferta financiară va fi exprimată în lei fără TVA și va fi fermă pe toată perioada de derulare a contractului.

Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească valoarea totală estimată a contractului de achiziție publică, respectiv **1.007.075 lei fără TVA.**

Oferta financiară se compune din prețul unitar oferit de fiecare operator economic, cantitatea maximă aferentă contractului, respectiv 22 luni \*21 zile/lună\*198 beneficiari=**91.476 porții/proiect.**

Prețurile/ tarifele unitare pot avea maximum două zecimale. La ofertele care conțin prețuri cu mai mult de două zecimale, vor fi luate în calcul doar primele două zecimale.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul, conform legii, de a solicita orice alte clarificări, cu privire la oferta depusă astfel încât adjudecarea ofertei câștigătoare să se facă pe baza tuturor justificărilor prezentate de către ofertant.

Ofertantul își asumă răspunderea pentru veridicitatea și legalitatea datelor și documentelor prezentate.

### 18. DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTANȚILOR

În vederea calificării, ofertanții depun obligatoriu următoarele documente:

- Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
- Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului în original sau copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”



DGASMC Sebeș





UNIUNEA EUROPEANĂ



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

- c) 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. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul” și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.
- d) Autorizație de funcționare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către DS.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
- e) Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
- f) Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile (autorizat de D.S.V.A) în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”.

### 19. RECEPTIONAREA SI PLATA

Prestatorul are obligația să livreze porțiile de hrană caldă pentru elevii din grupul țintă în cadrul Proiectului POCU nr.771/5/1/151867 ”Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș” direct la sediul Școlii Gimnaziale Petrești.

Zilnic, livrarea numărului de porții comandate va fi consemnată într-un proces verbal de livrare, semnat de ambele părți în două exemplare. Modelul de proces verbal de livrare va fi întocmit de comun acord de părțile contractante după încheierea contractului și va cuprinde cel puțin luna, data, locația, numărul de porții livrate/receptionate.

La finalul lunii se va întocmi factura fiscală de către prestatorul cu care va fi încheiat contractul de servicii.

Plata se face cu ordin de plată în lei, în termen de 30 zile de la data primirii facturii în original, emisă și transmisă la sediul beneficiarului, după efectuarea recepției cantitative și calitative a serviciilor. Factura va fi însoțită de procesul verbal de recepție cantitativă și calitativă, ce se va încheia lunar, de declarațiile de calitate/conformitate și a tabelului de distribuire semnat de autoritatea contractantă, fără obiecțiuni.





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020



## Program integrat de combatere a excluziunii sociale pe teritoriul SDL Sebeș - POCU/717/5/1/151867

### Observații:

- În contextul pandemiei de Covid-19, dacă activitatea școlară și cea desfășurată prin programul Școală după Școală vor fi suspendate, conform legislației în vigoare, serviciile de catering vor fi suspendate în aceeași perioadă.
- Dacă pe perioada derulării contractului numărul de porții va fi mai mic decât numărul de porții contractate, autoritatea contractantă va plăti numărul efectiv de porții livrate.

Reprezentant legal Școala Gimnazială Petrești

în cadrul proiectului ID 151867

Similie Angela Paraschiva

Avizat Coordonator P2,  
Bîtiu Vasile

Întocmit,  
Maier Monica