

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de catering pentru școlile

Liceul Tehnologic Corbu
Școala Gimnazială „Bem József” Secuieni
Școala Gimnazială „Márton Áron” Sândominic
Școala Gimnazială Porumbenii Mari

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

Cod CPV 55524000-9 (SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLI) (Rev.2)



INSPECTORATUL ȘCOLAR
JUDEȚEAN HARGHITA
HARGITA MEGYE
TANFELŐGYELOSÉGE



“VINO la ȘCOALĂ!
Schimbă-ți destinul!”

newschool



Universitatea
Transilvania
din Brașov

Cuprins

Sectiunea A

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

Sectiunea B

- Documentele pentru CALIFICAREA oferanților

Sectiunea C

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

Sectiunea D

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

Sectiunea E

- Termenul de valabilitate a ofertei

Sectiunea A.

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

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

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

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

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

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

CONSIDERATII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei pentru un număr de **88 copii (LOT 1), 104 copii (LOT 2), 34 copii (LOT 3) respectiv 60 copii (LOT 4)**.

Aceasta prestare se va efectua de 3 ori (3 zile) pe săptămână în perioada cursurilor, în zilele stabilite de comun acord cu unitatea contractantă, după cum urmează: luni, marți, joi, după încheierea contractului. Hrana constă în prânz (masă caldă) pentru fiecare copil, timp de 252 zile (3 zile / săptămâna x 7 luni x 3 ani). **Cantitatea totală de porții necesară este de: 72.072 porții.**

LOT 1

Ofertantul se obligă la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul **Liceului Tehnologic Corbu**, pentru un număr de **88 elevi**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare Cantitate porții necesare aferente lotului: **22176**.

LOT 2

Ofertantul se obligă la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul **Scolii Gimnaziale „Bem József” Secuieni**, pentru un număr de **104 elevi**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.Cantitate porții necesare aferente lotului: **26208**.

LOT 3

Ofertantul se obligă la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul **Scolii Gimnaziale „Márton Áron” Sândominic**”, pentru un număr de **34 elevi**, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Cantitate porții necesare aferente lotului: **8568**.

LOT 4



“VINO la ȘCOALĂ!
Schimbă-ți destinul!”

newschool



Universitatea
Transilvania
din Brașov

Ofertantul se obligă la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul **Scolii Gimnaziale Porumbenii Mari**, pentru un număr de **60** elevi, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrănă prevăzute de legislația în vigoare. Cantitate porții necesare aferente lotului: **15120**.

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

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

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

Felul de bază va fi compus din:

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

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

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

Prestatorul va prezenta autoritatei contractante, în formă scrisă, până cel târziu în ziua de miercuri a fiecărei săptămâni o propunere de meniu pentru săptămână următoare. După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului confirmarea meniului aşa 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 autoritatii contractante.

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

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

Programul de servire a mesei:

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



"VINO la ȘCOALĂ!
Schimbă-ți destinul!"

newschool



Universitatea
Transilvania
din Brașov

Autoritatea contractanta solicita ca măncarea gătită să se păstreze calda in recipiente profesionale.

In vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor si școlarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii si adolescenti, cat si Legea 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar.

Meniu zilnic va fi diferit si se va tine cont de principali furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului. Mâncărurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetelor.

Expertul local de implementare din cadrul fiecăruia unități școlare (4 loturi), impreuna cu administratorul firmei de catering stabilesc meniu saptamanal, tinand cont de factorii enumerati mai sus.

Firma de catering nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul expertului local de implementare

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite se va face zilnic pana la ora 9:30 pentru masa de pranz din ziua in curs. Comanda se va face de catre persoana desemnata de expertul local de implementare.

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

Expertul local de implementare are obligatia si dreptul de a urmari si a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati. In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiesca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, in decurs de o ora, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Hrana calda zilnica este pentru un numar maxim de 289 copii, cu un meniu prestabilit saptamanal, respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare.

GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR

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

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

TRANSPORTUL HRANEI

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

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

CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA

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

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

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

- Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate si transportate, vor fi protejate impotriva oricror contamintarii probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, pericolitarii sanatatii sau contamintarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contamintarii. Se vor introduce masuri adevarate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.
- Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.
- Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE

- Deseurile alimentare trebuie colectate in recipiente inchise si etichetate; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adevarata, pastrate intacte, si usor de curatat si dezinfecat.
- Transportul deseurilor alimentare se va face de catre ofertant, pe cheltuiala acestuia.
- Ofertantul are obligatia evacuarii zilnice a deseurilor alimentare.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA

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

In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestiva la copiii care au servit masa, vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita „contraproba”.

In situatia nerespectarii de catre personalul propriu a masurilor referitoare la preventirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitari - veterinare, prestatorul va suporta dupa

caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

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

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

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

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

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

DURATA ACORDULUI - CADRU / CONTRACTULUI:

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

PRETUL CONTRACTULUI:

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

BUGETUL ESTIMAT

Buget estimat LOT 1 = 242.258,77 lei fără TVA respectiv 288.288 Lei (TVA inclus);

Buget estimat LOT 2 = 286.305,82 lei fără TVA respectiv 340.704 Lei (TVA inclus);

Buget estimat LOT 3 = 93.599,98 lei fără TVA respectiv 111.384 Lei (TVA inclus)

Buget estimat LOT 4 = 165.176,43 lei fără TVA respectiv 196.560 Lei (TVA inclus)

BUGETUL TOTAL ESTIMAT (LOT 1 + LOT 2+ LOT 3 + LOT 4) = = 787.341 lei fără TVA respectiv 936.936 Lei, (TVA inclus)

Sectiunea B

DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTANȚILOR:

În vederea calificării, ofertanții depun obligatoriu următoarele documente:

1. Certificat de înregistrare cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă

2. Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului în original sau copie lizibilă

3. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor în original sau copie lizibilă

4. Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare , mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.

5. Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă.

6. Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în copie lizibilă .

7. Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, autorizat sanitar-veterinar, în copie lizibilă.

8. Declarația privind neîncadrarea în prevederile art. 164, 165, 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice (actualizată).

9. Declarația pe proprie răspundere că nu se află în nici una din situațiile la art.69¹ (evitarea conflictului de interes) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice (actualizată).

Ofertele transmise către autoritatea contractanta vor conține numai Formularul 1 (Oferta Tehnică) si Formularul 2 (Oferta Financiară + anexa – centralizator preturi).

Documentele pentru calificare vor fi depuse ulterior, numai de catre ofertantul declarat castigator.

Sectiunea C

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

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

Indiferent de loturile ofertate, vor fi abordate urmatoarele aspecte:

a. Descrierea serviciului de catering ofertat

b. Indeplinirea condițiilor minime impuse de autoritatea contractanta

- c. Graficul de prestare a serviciilor
 - d. Transportul hranei
 - e. Indeplinirea cerintelor specifice privind igiena personala
 - f. Indeplinirea cerintelor specifice privind alimentele
 - g. Asigurarea livrării hranei portionate în ambalaj biodegradabil
 - h. Indeplinirea cerintelor specifice privind deseurile alimentare
 - i. Meniul săptamanal, diferențiat zilnic (pentru 3 zile școlare), în minim 2 variante (cu respectarea piramidei alimentare pentru nutriția copiilor și adolescentilor în funcție de necesarul caloric și grupe de alimente folosite în structura retetelor folosit la compunerea meniului săptamanal)
 - j. Gradul de calificare (certificata) a personalului operational implicat în serviciile de catering
 - k. Experiența profesională a ofertantului (cel puțin 1 ani, la data depunerii ofertei).
- Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini.
- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescentilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vîrstă, 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 substituire, numai în cazuri excepționale și cu aprobată 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 pastrarea 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, agreate de către cei care le consumă; - preparatele să fie consistente și să dea senzație de sațietate; - preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită; - eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștință prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la copii.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de conducătorii unităților de învățământ: experți locali de implementare. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul calorilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului desemnat de beneficiar. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului. În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat al beneficiarului va avea dreptul să sistene distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 1 ora de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil. Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată. Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copiii care au servit masa, aceștia vor putea reprezenta în caz de litigiu, o astfel numită „contraproba”. În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanității-veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale. Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuționi respectarea prelevărilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanității-veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștință prestatorului în scris să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE:

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

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

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

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărora contaminării probabile ce va face alimentele improprii consumului uman,

pericolitării sănătății sau contaminării în aşa 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. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire. Se recomandă ca hrana copiilor să fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o zi la alta.

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

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

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Ofertantul va completa Formularele 1 și 2

1) Modul de prezentare a Propunerii Tehnice

Ofertantul are obligația de a elabora și de a prezenta propunerea tehnica astfel încât să respecte întocmai cerințele și specificațiile tehnice prevazute în Caietul de sarcini, sub sanctiunea respingerii ofertei ca neconformă. Propunerea tehnica va fi întocmită în conformitate cu cerințele minime formulate în prezenta, și va fi semnată și stampilată de ofertant.

2) Modul de prezentare a Propunerii Financiare

Formularul de ofertă, completat în conformitate cu Formularul nr. 12 și Anexa Formularului nr. 12

Ofertantul va semna și stampila Formularul 2 și Anexa aferentă acestuia. Propunerea financiară va cuprinde valoarea exprimată pentru serviciile de catering, în Lei, fără T.V.A., atât în cifre cat și în litere (conform art. 41 din H.G. nr. 395/2016, „Indiferent de criteriul aplicat pentru atribuirea contractului, compararea prețurilor prevăzute în propunerile financiare ale oferătorilor se realizează la valoarea fără T.V.A.”).

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la pret. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al continutului, pe toată perioada de valabilitate și trebuie să fie semnată de către reprezentantul legal al ofertantului sau de către persoana legal imputernicita de către acesta.

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

NU SE ACCEPȚĂ OFERTE ALTERNATIVE

Alte informații

a. Eventualele cereri de clarificări se vor transmite pe adresa zsuzsa.salamon@isjhr.eduhr.ro sau panaite.aurora@isjhr.eduhr.ro

b. Dacă pe primul loc în clasamentul prețurilor sunt oferători cu prețuri egale, pentru departajare



"VINO la ȘCOALĂ!
Schimbă-ți destinul!"

newschool



Universitatea
Transilvania
din Brașov



se vor solicita prin clarificari, noi oferte financiare care pot fi egale sau diminuate fata de cele initiale. Ofertantii respectivi vor transmite documentele care contin noile propunerii financiare.



Sectiunea D

CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

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

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

Sectiunea E

Termenul de valabilitate a ofertei: 90 de zile

Responsabil proiect P1
Demeter Levente

Expert achizitii
Salamon Zsuzsánna