
CAIET DE SARCINI

Nr. 5638 din 31.08.2021

Se aprobă
Primar Béres Csaba



ACHIZIȚIA

**Servicii de catering -Hrană pentru participanții elevi la activități
în cadrul proiectului „Educația-Cheia Succesului ” - Cod SMIS
138336**

1. TEMEI LEGAL

Prezentul caiet de sarcini s-a întocmit în conformitate cu prevederile:

- ✓ Lege 98/2016 privind achizițiile publice;
- ✓ Hotărârii de Guvern Nr 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.
- ✓ NOTIFICARE ANAP cu privire la achiziția serviciilor sociale și altor servicii specifice ca urmare a prevederilor legislative adoptate prin O.U.G. nr. 114/2020

2. BENEFICIAR

Orașul Săcueni în calitate de Beneficiar în cadrul PROIECTULUI POCU - **Educatia -cheia succesului**” Cod SMIS 138336

3. OBIECTIVE:

Activitatea 3.1 din cadrul proiectului are în vedere stimularea participării copiilor la servicii educaționale prin asigurarea hranei și prin acordarea subvențiilor pentru elevi care participa la SA2.2 și la SA 2.3.

Alimentația corectă asigură creșterea și dezvoltarea adecvată a copiilor și a adolescenților. Îmbunătățește sănătatea și buna funcționare a organismului. În mod special, alimentația sănătoasă îi ajută pe adolescenți să-și îmbunătățească performanțele la învățătură. În același timp, alimentația necorespunzătoare poate duce la schimbarea greutateii corporale precum și la apariția unor boli cronice. Un tânăr ar trebui să aibă un regim alimentar echilibrat.

Copiii care rămân singuri, fără a se afla sub directa supraveghere a unui adult, nu reușesc să-și prepare o hrană corespunzătoare zi de zi, și majoritatea copiilor nu beneficiază de suficiente resurse materiale necesare pentru hrană.

În cadrul acestei subiectivități, se va asigura o masă pentru copii participanți la activitățile proiectului din cadrul Liceului Tehnologic nr.1 din Cadea și de la Școala Gimnazială „Toldy” din Sannicolau de Munte. Majoritatea copiilor din așezări mai mici, nu beneficiază de suficiente resurse materiale necesare pentru hrană și o stare bună de sănătate.

Liceul Teoretic Petofi Sandor nu optează pentru asigurarea hranei, deoarece elevii scolii provin din familii cu situație financiară satisfăcătoare, astfel asigurarea hranei nu reprezintă factor de motivație pentru elevi.

Hrana va fi asigurată prin servicii de catering la:

Membru 2 – pentru elevii incluși în proiect din Liceul Tehnologic nr. 1 Cadea;

Membru 3- pentru elevii incluși în proiect din la Școala Gimnazială „Toldy” din Sannicolau de Munte.

Copiii vor beneficia de hrană și de subvenție, indiferent de origine, rasă, confesiune, credință, handicap sau apartenență etnica vor avea elevii din GT.

Asigurarea hranei si acordarea subventiilor pentru elevi din cadrul proiectului din care 20% de etnie roma si 15.38% din mediul rural.

4. COD DE CLASIFICARE:

CPV: 55520000-1 Servicii de catering

5. OBIECTIVUL CONTRACTULUI

Obiectivul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de hrană respectiv pregătirea, prepararea, transportul și livrarea hranei conform activităților de proiect. Ofertantul trebuie să facă dovada ca obiectul contractului ce urmează a fi atribuit are corespondent în activitatea sa conform codului CAEN, că este autorizat de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor în vederea îndeplinirii prezentului contract și că deține mijloace de transport a hranei, autorizate.

În cadrul proiectului vor fi asigurate hrană :

26 meniuri x 2 zile – 52 meniuri pe săptămână pe 35 săptămâni pe 2 ani.

1820 meniuri – pentru elevii din Liceul Tehnologic nr.1 Cadea participanți în proiect;

1820 meniuri – pentru elevii de la Școala Gimnazială „Toldy” din Sânnicolau de Munte participanți în proiect.

6. DATE TEHNICE:

Servicii de catering :

Se va asigura hrana sub formă de mâncare caldă.

Ofertantul trebuie să asigure accesorii de servire de unică folosință.

Transportul produselor cu mijloace de transport adecvate sunt incluse în prețul oferat.

Ofertantul are obligația de a oferi produse proaspete, să asigure prepararea și transportul lor în conformitate cu toate prevederile legale în vigoare.

Transportul hranei se va face de către prestator cu mijloace de transport proprii, dotate corespunzător în acest scop. Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

7. PROPUNEREA TEHNICA

Ofertantul va întocmi o propunere tehnică care să cuprindă o descriere a tipurilor de meniuri care se vor oferta.

Ofertantul va propune o listă de meniuri, pe care le va și menține pe durata derulării contractului.

Autoritatea contractantă va emite comanda fermă de livrare și va preciza numărul efectiv de meniuri care se va livra și tipul de meniu ales din meniurile oferite. Autoritatea contractantă va comunica informațiile privind numărul de meniuri și tipul acestora, cu cel mult 2 zile înaintea livrării efective.

Propunerea tehnică trebuie să reflecte asumarea de către ofertant a tuturor cerințelor prevăzute în caietul de sarcini

Serviciile de hrană vor respecta următoarele cerințe:

- a) prestare de **Servicii de catering - Hrana pentru participanții elevi la activitățile proiectului „Educația-cheia succesului” - cod SMIS 138336.**
- b) Prestatorul trebuie să asigure prepararea și livrarea hranei pentru participanții la activitățile proiectului în cantitățile și conținutul stabilit în comanda de livrare.
- c) Mâncărurile nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergeni.
- d) Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar-veterinare.
- e) Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.
- f) Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuție a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.
- h) Alimentele vor fi livrate în caserole individuale, sigilate ermetic, realizate din carton/plastic - material rezistent la căldura atât pentru ambalarea lichidelor cât și a altor produse alimentare, tacâmuri de unică folosință, șervețele pentru fiecare porție.

Profilul companiei contractante.

1. Societatea ofertanta să aibă ca obiect de activitate prepararea hranei, în sistem catering;
2. Document de înregistrare sanitar-veterinară emisă de DSVSA (conform ord. ANSVSA 113/2008; ord 13/2009; ord.21/2010) și pentru locația punctului de lucru)
3. Să prezinte declarație privind dotările specifice catering-ului: mijloace de transport autorizate conform ord. MS 976/1998 și HG 924/2005
4. Ambalajele utilizate pentru produsul finit trebuie să fie pentru uz alimentar-compoziție carton/plastic: să se prezinte declarația de conformitate pentru ambalaje.
5. Achizitorul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor, pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile caietului de sarcini. Când se constată neconformități (organoleptic

etc) persoanele autorizate din partea autoritatii contractante, pot dispune oprirea distribuirii alimentului produs finit la participanti, iar portiile vor fi inlocuite de catre prestator.

Conditii specifice privind transportul:

- autorizatia DSV si ANSVS, pentru mijlocul de transport, al produselor alimentare (de tipizoterm);
- mijloacele de transport sa poata permite ca temperaturile sa fie monitorizate.
- mijloacele de transport vor fi curatate si dezinfectate inaintea oricarui transport de aliment produs finit.

Cerinte privind igiena personala:

- fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel inalt, si va purta echipament de protectie adecvat si curat;

Cerinte specifice privind alimentele:

- alimentele produs finit nu vor contine substante conservante, aditivi (cu exceptia celor permise);
- ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite si aprobate, fara acordul achizitorului; in situatii speciale, in cazul aparitiei unui caz deosebit, unitatea poate comunica firmei un meniu adaptat;
- alimentele produs finit vor fi portionate de catre ofertant
- modul de transport al alimentului finit se va efectua la temperaturi diferite in functie de perisabilitatea produsului finit
- pentru ou se va prezenta zilnic declaratie/document privind valabilitatea produsului

8. PROPUNEREA FINANCIARA:

Sursele de finanțare a achiziției sunt asigurate din bugetul: Sunt asigurate din Fonduri Europene
Valoarea estimata a serviciului este de : 63.700 RON fara TVA.

1820 x 18 lei /meniu – pentru elevii din Liceul Tehnologic nr. 1 Cadea

1820 x 17 lei/ meniu- pentru elevii din Scoala Gimnaziala,, Toldy” din Sannicolau de Munte

Formularul de oferta financiara va fi exprimat in lei, cu doua zecimale si va fi insotit de o detalierea unitara a costurilor.

Oferta financiara va fi însoțită de o detaliere a prețului/meniu.

- predarea hranei la unitate va fi efectuată de către o persoană specializată din partea prestatorului care va respecta normele de igienă în vigoare;
- recepția se va face numeric de către persoana desemnată să preia hrana;
- să asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului întocmit de autoritatea contractanta);
- să asigure un mod de ambalare diferențiat, de unică folosință adecvat pentru fiecare

categorie de preparat (inclusiv tacâmuri de unică folosință);

- în cazuri extreme, când unitatea nu poate asigura meniul propus pe ziua respectiva, schimbarea meniului nu se poate efectua decât cu acordul beneficiarului;
- nu se va folosi pentru gătit carne din conserve, salamuri, mezeluri;
- nu se vor servi alimente care conțin ciuperci;
- se interzice adăugarea în mâncare de conservanți, coloranți alimentari, emulgatori, potențiatori de aromă – monoglutamați /poliglutamați.

Cantități maximale estimate

Denumire capitol bugetat	Numar unitati
Hrana pentru participanții elevi la activitățile proiectului - pentru elevii din Liceul Tehnologic nr.1 Cadea.	1820
Hrană pentru participanții elevi la activitățile proiectului - pentru elevii din Școala Gimnaziala „Toldy” Sânnicolau de Munte.	1820

Oferta sa financiara globala nu poate depasi valoarea estimata.

9. INFORMATII PRIVIND OFERTAREA:

Ofertantul trebuie sa prezinte oferta astfel:

- ✓ Adresa de înaintare;
- ✓ Propunere tehnică cuprinzând informațiile solicitate prin caietul de sarcini și formularele precompletate și puse la dispoziție de autoritatea contractantă;
- ✓ Propunere financiară cuprinzând Formularul de ofertă financiară și Anexa cu prețurile unitare;
- ✓ Certificat constatator;
- ✓ Declarație privind dotările specific catering-ului: mijloace de transport autorizate conform ord. MS 976/1998 si HG 924/2005;
- ✓ Autorizația DSV si ANSVS, pentru mijlocul de transport, al produselor alimentare;
- ✓ Orice alte documente și informații relevante pentru evaluarea ofertelor.

LIMBA DE REDACATARE A OFERTEI: ROMÂNĂ.

Întocmit,

Consilier achiziții publice

Ardelean Carmen Marta

