

**CAIET DE SARCINI**

privind achiziționarea de servicii de catering

CPV 55524000-9 SERVICII DE CATERING PENTRU SCOLI**Procedura aplicabilă: Procedura simplificata proprie**

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 și livrarea zilnică a hranei la sediul Liceului Tehnologic „Ioachim Pop” Ileanda din Strada Simion Barnutiu, nr.37 și Școala Generală din Loc. Dolheni nr.40, tel. 0260665071, pentru un număr de 430 de copii cu vârste cuprinse între 3 și 19 ani.

Liceul Tehnologic “Ioachim Pop” Ileanda din cadrul caruia face parte și **Școala generală Dolheni**, este o unitate de învățământ preuniversitar, care se ocupa cu educarea, instruirea și formarea copiilor preșcolari și școlari.

Având în vedere că Liceul Tehnologic „Ioachim Pop” Ileanda și Școala Generală Dolheni nu dispun în prezent de cantina sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde, s-a optat ca suportul alimentar să fie un pachet alimentar conform punctului c) alin. 1, art.2, din HG NR.65/01.03.2018 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare OG Nr.92/2017.

Produsele / preparatele se vor livra în fiecare zi în perioada cuprinsă între 16 aprilie – 13 iulie 2018 în baza contractului (ANEXA 4).

VALOAREA ESTIMATA A CONTRACTULUI**CONSIDERAȚII GENERALE :****I. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING**

Estimatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii, Liceului Tehnologic „Ioachim Pop” Ileanda, Str. Simion Barnutiu, nr.37 și Școala Generală Dolheni Nr.40, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare din unitățile de învățământ preuniversitar .

Nr. crt.	Denumire serviciu	COD CPV	Prestatie maxima cu TVA pentru perioada 16.04.2018-13.07.2018	Valoarea alocatiei de hrana/zi
----------	-------------------	---------	---	--------------------------------

1	Servicii de catering pentru scolii	55524000-9	Cat. De varsta	Numar de copii	Zile de scoala	Total pachete	Total valoare	Max 7 lei/pers. Cu TVA inclus
			3-6 ani	114	64	7.296	51.072	
			7-10 ani	114	64	7.296	51.072	
			11-13 ani	80	64	5.120	35.840	
			14 ani	17	64	1.088	7.616	
			15-17	64	64	4.096	28.672	
			15	27	64	1.728	12.096	
			18-19	14	64	896	6.272	
				430	64	27.520	192.640,00	
TOTAL GENERAL CU TVA INCLUS			192.640,00					Valoare maximala

Prestatia maxima este raportata la perioada initiala de derulare a contractului de achizitie publica, respectiv de la 16.04.2018 pana la data de 13.07.2018 (cu conditia ca prezenta sa fie maxima, iar procedura de achizitie sa fie incheiata cu contract de servicii).

Pentru prescolarii si elevii din Ileanda punctul de distributie este sediul liceului Ileanda din Strada Simion Barnutiu, nr.37 iar pentru prescolarii si elevii Scolii din Dolheni este sediul scolii din Dolheni nr.40.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor legale în vigoare:

- Art. 7 alin (1)-(4) din Legea 98/2016.

Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering

Masa principala	Beneficiar - alocatie maxima 7 lei (cu TVA) pe zi pentru un copil distribuita astfel: pachet cu hrana rece
pachet cu hrana rece	produse de panificație (pâine feliată sau batoane/chifle) 80 g — maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g — minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) 40 g— maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct de sezon: mar, para, banana, portocala, piersica, caisa, clementine)

Lista orientativa a meniului zilnic

LUNI
Paine(chifla)+salam+ unt +salata de sezon sau mustar sau ketchup+fruct(mar)
MARTI
Paine(baton)+sunca presata+cascaval+salata de sezon sau mustar sau ketchup+fruct(portocala)
MIERCURI
Paine(baton)+crenvursti+cascaval+salata de sezon sau mustar sau ketchup+fruct(caisa)
JOI

Paine(chifla)+piept de pui dezosat la gratar+cascaval+salata de sezon sau mustar sau ketchup+fruct(caisa sau para)
VINERI
Paine (felii)+pateu+salata de sezon + fruct(banana)

Mentionam ca toate gramajele sunt produse finite.

Nota:

-  Se face precizarea ca se solicita ca toate alimentele ce compun pachetul alimentar sa fie portionate la gramajul prevazut in particularitatile prevăzute de legislația sanitară.
-  Pentru beneficiarii care merg in excursii prestatorul va asigura hrana rece pentru numarul de zile destinat excursiei si numarul de copii, conform Notei de comanda transmisa cu cel puțin 3 (trei) zile inainte.
-  Pentru prescolarii si elevii care din diferite considerente, de natura medicala , culturala sau religioasa, nu pot beneficia de pachetul alimentar se vor solicita meniuri adecvate situatii acestora.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Legii nr.123/2008, OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor și preșcolarilor. Pachetul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, pentru preșcolari și elevi adolescenți, se vor respecta următoarele recomandări:

- Pachetul alimentar nu vor contine produse aflate pe lista celor nerecomandate de OMS nr. 1563/2008
- Pachetul va contine agroalimentare de calitate, insotite obligatoriu de certificate de calitate si sanitar veterinare.
- Pachetul va fi ambalat individual, preparat zilnic, avand inscise data prepararii si data expirarii.
- Fructele trebuie sa fie spalate in prealabil si vor fi livrate ambalate individual.
- Hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni

Controlul respectarii legislatiei in vigoare privind conditiile igienico-sanitare prin care pachetul alimentar se prepara, se pastreaza, se transporta si se distribuie se va realiza de catre personalul imputernicit din cadrul Directiei de sanatate publica Salaj si a personalului imputernicit din cadrul Directiei sanitar-veterinare Salaj.

Notele de comanda zilnica, primire, receptia, distributia catre beneficiari, reclamatii si sesizarile vor fi realizate de catre personalul imputernicit din cadrul liceului.

Graficul de prestare a serviciilor de catering

Prestarea serviciilor de catering se va efectua odata pe zi, dupa cum urmeaza:

DENUMIRE SERVICII	COD CPV	TERMEN PRESTĂRI SERVICII
Servicii de catering pentru scoli	55524000-9	Livrare zilnica (luni-vineri) intre orele 10 ⁰⁰ -10 ⁴⁵

CONDITII PRIVIND AMBALAREA, LIVRAREA, RECEPTIA SI TRANSPORTUL

- In 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:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de.....”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) denumirea și adresa responsabilului cu informarea consumatorilor;
- i) o declarație nutrițională;

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

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi 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;

j) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

k) 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”;

- Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.
- Recepția serviciilor se va realiza în baza unui **Proces verbal de recepție lunar**, (Anexa 2).

Toate produsele vor fi însoțite la livrare de:

- } certificate sanitar – veterinar
- } aviz de însoțire a marfurilor.

• **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, calculul caloriilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana 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.*

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele în vederea transportului la destinație pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala produsele în cutii speciale pentru transportul hranei, pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

- *Livrarea va fi asigurată de Prestator cu mașinile izoterme autorizate DSV și nu va majora în niciun caz prețul oferit (de ex.: condiții extreme de vreme, drum accidentat, etc.). În vederea conservării temperaturii preparatelor culinare, transportul se va efectua cu mașinile izoterme puse la dispoziție de Prestator. Autovehiculele cu care se realizează transportul vor prezenta autorizații sanitar-veterinare la zi.*

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

- *Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor - vase izoterme, separat pentru fiecare fel de mâncare.*

- *Aceste recipiente trebuie marcate în clar și la loc vizibil, astfel încât să nu se poată șterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "numai pentru alimente".*

- *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 periodic (lunar/trimestrial).*

Alte prevederi

Achizitorul are dreptul de a diminua/suplimenta numărul de porții în fiecare zi.

Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate.

Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore, și de a prezenta oricând Achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport.

Achizitorul are obligația de a preleva și el probe alimentare (porție oferită gratuit de prestator), conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare în recipiente din sticlă, etichetate, care se păstrează 48 de ore, și se prezenta oricând eventurilor inspectorilor / controlorilor.

Deasemenea hrana va fi verificată obligatoriu (CANTITATIV SI ORGANOLEPTIC), de către personalul responsabil de servirea hranei și de asistentul medical prezent la recepția acesteia.

ESTE INTERZIS, pastrarea alimentelor de la o zi la alta.

Condiții de reziliere a contractului

Pierderea de către Prestator a autorizațiilor sanitare - veterinare, atât pentru punctul de lucru cât și pentru vehiculele cu care se realizează transportul alimentelor atrage după sine rezilierea contractului de plin drept.

Contractul se reziliează de drept fără plata unor daune materiale (banesti), în situația îndeplinirii cel puțin a uneia din următoarele condiții:

- *consemnarea de către comisia de recepție a unor întârzieri nejustificate și repetate a livrărilor. În sensul prezentului Caiet de Sarcini, întârzieri acceptabile constituie întârzieri nu mai mari de:*

- *15 minute, dar nu mai mult de 1 dată pe săptămână*

- 30 de minute, dar nu mai mult de 1 dată la 2 săptămâni.

-întreruperea nejustificată de către Prestator a prestării serviciilor de catering
 -livrarea unor produse neconforme cu prezentul Caiet de Sarcini (cu gramaj mai mic sau cu altă componență decât cea agreată)
 -îmbolnăvirea a mai mult de 5 dintre elevi, îmbolnăvire datorată folosirii unor alimente cu potențial alergogen, alimente sau ingrediente alterate/păstrate/preparate în condiții necorespunzătoare, stabilit de medicul unei unități spitalicești.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractual, fara plata unor daune materiale (banesti) cu o notificare cu cel puțin 30 de zile înainte, în una din următoarele condiții:

-imposibilitatea de plată datorată întârzierilor de rambursare a costurilor de către finanțator
 -intrarea în insolvența a prestatorului.

În situația în care Achizitorul intră temporar în imposibilitatea de a efectua plăți și de a-și onora în continuare obligațiile contractuale, acesta va notifica Prestatorul serviciilor asupra acestui lucru, iar acesta va sista și el temporar livrarea serviciilor. Contractul de prestari servicii se va suspenda pentru intervalul de timp în care Achizitorul se află în imposibilitate de plăți.

În situația în care Beneficiarul notifică suspendarea temporară sau rezilierea unilaterală a contractului, acesta se obligă să achite toate serviciile prestate de către Prestator până la momentul emiterii notificării de suspendare/ reziliere.

Comanda scrisa (Anexa 3) (cu numarul de portii pentru ziua urmatoare), se inregistreaza in „Registru de documente al scolii (intrari-iesiri)”, primeste numar de iesire si se transmite prin fax sau mail de persoana desemnata prin decizie de director.

Comanda cuprinde numărul de porții ce vor fi preparate și aduse beneficiarului.

Comanda se va transmite prestatorului zilnic, până la orele 14.⁰⁰, va contine numărul de porții clar stabilit, cat si numarul de portii pentru regimuri dietetice-alimentare.

Comanda se face pe baza foi zilnice de prezență a prescolarilor și elevilor (sub semnatura profesorilor diriginti), în urma efectuării prezenței și cunoașterii exacte a numărului prescolarilor și elevilor prezenți.

În funcție de modificările intervenite în frecvența prescolarilor și elevilor 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.

Numarul de elevi/prescolari pentru care se face comanda poate varia.

Nota: numarul portiilor comandate/ facturate trebuie sa fie egal cu numarul de elevi prezenti completat zilnic de profesorul diriginte, profesorul de serviciu, asistentul medical (cu absent/prezent), daca exista diferente in plus ori in minus se suporta de cel/cei ce se fac vinovati de eroarea in scrisa.

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre prestatorul serviciilor de catering in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare conform Ordinului nr. 1955 din 18/10/1995 pentru aprobarea Normelor de igiena privind unitatile pentru ocrotirea, educarea si instruirea copiilor si tinerilor, in conformitate cu Legea nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE :

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ :

SOLICITAM În cadrul propunerii tehnice:

1. Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, **servicii de catering**, prezentarea Certificatului de clasificare pentru servicii de catering, valabil la data deschiderii ofertelor- este obligatoriu;
2. prezentarea unei liste a principalelor prestari de servicii în ultimii 3 ani conținând valori, perioade de prestare, beneficiari, indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați;

3. prezentarea Autorizațiilor sanitar-veterinar/Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare, valabile la data deschiderii ofertelor;
4. prezentarea generală a punctului de lucru și a tehnologiei de producție, însoțită de imagini exemplificative. Descrierea dotarilor – cuptoare, frigider profesional, plite, mașini de gătit, mașini izoterme pentru transportul alimentelor, cu imagini exemplificative.
5. prezentarea personalului angajat prin depunerea a minim 4 Contracte de muncă pentru personalul calificat (Bucatari/Cofetari) și certificatelor de calificare a acestora, prezentarea Contractului de muncă/presatari servicii – pentru medicul nutritionist;
6. prezentarea unei persoane – administratorul - sau o persoană desemnată de acesta, cu care se va soluționa în scris orice problemă apărută după încheierea contractului, iar noi nu o putem previziona la momentul întocmirii prezentului caiet de sarcini.

• Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.

Alte cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

• Solicităm în mod expres unde este situat punctul de lucru/ secția de producție a prestatorului de servicii, traseul pe care îl parcurg mașinile transportoare de la punctul de lucru până la sediul nostru (SCOALA), timpul în care parcurge acest traseu la o oră de circulație intensă.

Notă1: pentru buna aprovizionare și îndeplinirea tuturor solicitărilor noastre considerăm ca o SC cu un punct de lucru situat la o distanță mai mare de 50 KM (măsurată de la poarta școlii până la adresa punctului de lucru), este scos din competiție.

- 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**.
- 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.
- La prepararea mâncărurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția prescolarilor și elevilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile zilnice, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a directorului școlii la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- Prestatorul trebuie să întocmească la sfârșitul fiecărei luni pentru luna următoare cinci variante de plan meniu (cate unul pentru fiecare zi) însoțite de calculul kaloriilor, conținutul de lipide, proteine și glucide care vor fi trimise centrelor beneficiare spre aprobare.
- Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului inopinat, 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**.

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**. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuția 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.

Cerințe specifice privind alimentele

•Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile** ce va face alimentele impropriet 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 micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie **menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate**. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

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** .

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE :

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** prin completarea formularului de oferta ținând cont de alocația de hrană stabilită conform OUG 92/06.12.2017 și HCL Nr.14 din 30.03.2018 a Consiliului Local al Comunei Ileanda, respectiv 7 lei (cu TVA) pe zi pentru un copil,

- Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri și valori fără TVA.

- 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.

- Solicităm detaliat cu pret pentru pachet cu hrana rece (cu condiția ca pretul maximal insumat pentru hrana/1 zi/1 persoana sa fie de 7 lei(cu TVA) pe zi/elev- norma de hrana stabilita prin OUG 92/06.12.2017 si HCL Nr.14 din 30.03.2018 a Consiliului Local al Comunei Ileanda, respectiv 7 lei (cu TVA) pe zi pentru un copil.)

Condiții de plată

Procese verbale de recepție vor fi înaintate Achizitorului împreună cu Factura, Facturile se întocmesc lunar și se prezintă însoțite de documentele mai sus enumerate până în data de 7 a lunii următoare.

Plata se va efectua prin virament bancar - cu Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezoreria Statului, cu respectarea prevederilor art. 36, conform caruia plata facturilor reprezentand contravaloarea serviciilor achizitionate, prestarilor de servicii prestate sau a lucrarilor efectuate se realizeaza de catre institutiile publice in perioada 24 – 31 ale fiecarei luni, în termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la emiterea facturii.

GARANȚIA DE BUNĂ-EXECUȚIE A CONTRACTULUI

- Prestatorul se obligă să constituie garanția de bună execuție a Contractului în cuantum de 5%, din valoarea totală prevăzută, fara TVA, în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării Contractului printr-una din formele prevăzute la art. 40 din HG 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. Instrumentul de garantare va fi furnizat Achizitorului în original.

- În cazul în care garanția de buna executie se constituie prin rețineri succesive din sume datorate din situațiile de plată lunare, într-un cont deschis de executant la Trezoreria Statului, la dispoziția autorității contractante, suma depusă inițial nu va fi mai mică de 0,5% din pretul contractului, fara TVA.

- Garanția de bună execuție a Contractului trebuie să fie irevocabilă și va fi în vigoare de la data emiterii și până la data semnării de către Achizitor a procesului verbal de recepție fără obiecțiuni. Plata

acesteia se va executa necondiționat, respectiv la prima cerere a Achizitorului, pe baza declarației acestuia cu privire la culpa Prestatorului.

- Achizitorul are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în limita prejudiciului creat, dacă Prestatorul nu își execută, execută cu întârziere sau execută necorespunzător obligațiile asumate prin prezentul Contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție, Achizitorul are obligația de a notifica acest lucru Prestatorului cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând totodată obligațiile care nu au fost respectate, precum și modul de calcul al prejudiciului.

- În situația executării garanției de bună execuție, parțial sau total, Prestatorul are obligația de a reîntregi garanția în cauză raportat la restul rămas de executat în termen de maxim 5 zile lucrătoare de la data executării.

- Achizitorul se obligă să restituie garanția de bună execuție în termen de 14 zile de la plata facturii finale, dacă nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei.

- Toate costurile ocazionate de constituirea Garanției de bună execuție și/sau reîntregirea ei sunt suportate de Prestator.

DURATA CONTRACTULUI :

Durata contractului este perioada cuprinsa intre 16 aprilie 2018 – 13 iulie 2018.

PREȚUL CONTRACTULUI

Pretul este ferm (maxim 7 lei/copil prezent cu TVA inclus), nu se acceptă actualizarea/ajustarea prețurilor unitare oferite, decât în cazul măririi alocăției pentru hrană.

APROBAT IN SEDINTA CONSILIULUI LOCAL AL COMUNEI ILEANDA DIN DATA DE 30.03.2018
HCL Nr.14 din 30.03.2018 .

CĂI DE ATAC

Contestațiile privind procedura de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în anexa nr. 2 la Lege, cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât cea prevăzută la art. 7 alin. (1), lit. c) din Lege, se soluționează potrivit Legii contenciosului administrativ nr. 554/2004, cu modificările și completările ulterioare.

Responsabil cu achiziția serviciilor de catering

GORON MARIA,
consilier asistent

