

Programul "Dezvoltare locală, reducerea sărăciei și creșterea incluziunii romilor"
finanțat prin Granturile SEE și Norvegiene 2014-2021

Nr. 357/17.05.2022

APROBAT,
PREȘEDINTE FUNDATIA BUCKNER
Moldovan Dragos-Dacian



CAIET DE SARCINI
privind achiziția de servicii de catering pentru beneficiarii proiectului
"EDUCÂND PREZENTUL PREGĂTIM VIITORUL" - COD PN1033
Cod CPV 55524000-9 (SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLI) (Rev.2)

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 propunerea sa în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi, în cadrul proiectului "Educând Prezentul Pregătim Viitorul", COD PN1033

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor legislative în vigoare: Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică incluse în Anexa 2 cu referire la contractele de servicii sociale și alte servicii specifice.

OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru beneficiarii proiectului "Educând Prezentul Pregătim Viitorul", COD PN1033, cu începere de la data semnării sale de către părți, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin act adițional, conform art. 6 alin. (3) din H.G. nr.925/2006, cu modificările și completările ulterioare.

CONSIDERAȚII GENERALE

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul proiectului "Educând Prezentul Pregătim Viitorul", derulat de Fundatia Buckner, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin H.G. nr.421/2008 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială.

**Programul "Dezvoltare locală, reducerea sărăciei și creșterea incluziunii romilor"
finanțat prin Granturile SEE și Norvegiene 2014-2021**

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
SERVICII DE CATERING	55524000-9	Zilnic, dupa orarul stabilit

Tip serviciu: **Pranz** format din: felul 1 (supă/ciorbă) și felul 2 (felul de baza) + pâine.

Felul 1 va fi compus din: supe, ciorbe, borșuri, supe creme (200 gr.)

Felul 2, de bază va fi compus din:

- ✓ Preparat din carne de pui, vită, porc sau pește 100 – 110 gr.
- ✓ Garnitură (cartofi, orez, paste făinoase, mămliga, fasole, mazăre, linte, spanac, etc) 140 – 150 gr.
- ✓ Pâine 50 - 60 gr.

Aceste gramaje reprezintă gramajele preparatelor finite.

Valoarea alocată pentru un meniu, pe elev/zi: 13,76 lei/porție (fara TVA), iar valoarea totala a achizitiei este de 1.057.706,42 lei fara TVA, impartita pe loturi dupa cum urmeaza:

LOT 1: Centrul de zi Buckner - Nr. porții: 34.800 – Valoare fara TVA 478.899,08 lei

LOT 2: Centrul de zi Viișoara-Ormeniș - Nr. porții: 7.560 - Valoare fara TVA 104.036,70 lei

LOT 3: Școala Gimnazială nr. 3 si Școala Gimnazială Vasile Moldovan Târnăveni - Nr. porții:
17.000 -Valoare fara TVA 233.944,95 lei

LOT 4: Liceul Tehnologic si Liceul Tehnologic Constantin Brâncuși Târnăveni - Nr. porții:
17.500 -Valoare fara TVA 240.825,69 lei

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

Prestatorul va prezenta autoritații contractante, în formă scrisă, până cel tarziu in ziua de miercuri a fiecarei 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 in cazul in care acestea exista, până cel tarziu in ziua de vineri a fiecarei saptamani pentru săptămâna următoare.

Prestatorul nu poate să modifice meniul prestabilit, fără acordul autoritații contractante.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite elevilor se va transmite prestatorului zilnic:

- pana la ora 9.30 pentru masa ce se va servi in aceeasi zi la centrele: Centrul de zi Viișoara-Ormeniș, Școala Gimnazială nr. 3 Târnăveni, Școala Gimnazială Vasile Moldovan Târnăveni, Liceul Tehnologic Târnăveni, Liceul Tehnologic Constantin Brâncuși
- pentru masa ce se va servi a doua zi pentru centrul: Centrul de zi Buckner

**Programul "Dezvoltare locală, reducerea sărăciei și creșterea incluziunii romilor"
finanțat prin Granturile SEE și Norvegiene 2014-2021**

Livrarea preparatelor se va face zilnic, după următoarea schema, respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare:

1. Centrul de zi Buckner

Locație: Târnăveni, str. Avram Iancu, nr. 160, et. 1

Interval livrare: de luni până vineri, 10:30

2. Centrul de zi Vișoara-Ormeniș

Locație: Comuna Vișoara, Sat Ormeniș, str. Principală nr. 7 (în incinta Școlii Gimnaziale Ormeniș)

Interval livrare: de luni până vineri, ora 12:00-12:30

3. Școala Gimnazială nr. 3 Târnăveni

Locație: Mun. Târnăveni, str. 1 Iunie, nr. 11, jud. Mureș

Interval livrare: de luni până vineri, ora 12:00-12:30

4. Școala Gimnazială Vasile Moldovan Târnăveni

Locație: Mun. Târnăveni, str. Fabricii, nr. 4, jud. Mureș

Interval livrare: de luni până vineri, ora 12:00

5. Liceul Tehnologic Târnăveni

Locație: Mun. Târnăveni, str. Republicii nr. 30, jud. Mureș

Interval livrare: de luni până vineri, ora 14:00

6. Liceul Tehnologic Constantin Brâncuși

Locație: Mun. Târnăveni, Piața Trandafirilor, nr. 10, jud. Mureș

Interval livrare: de luni până vineri, ora 14:00-14:30

Meniu va fi ambalat individual pentru fiecare copil și se va păstra cald în recipiente profesionale.

Autoritatea contractantă nu admite oferte alternative.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

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.

**Programul "Dezvoltare locală, reducerea sărăciei și creșterea incluziunii romilor"
finanțat prin Granturile SEE și Norvegiene 2014-2021**

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. Rețetarele vor constitui anexa 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;
- eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștință prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce acestea le va primi de la elevi.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. 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 hrana fără avizul personalului de specialitate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat prestatorului, în scris.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate va avea dreptul să sisteze distribuția 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 2 (două) ore 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.

**Programul "Dezvoltare locală, reducerea sărăciei și creșterea incluziunii romilor"
finanțat prin Granturile SEE și Norvegiene 2014-2021**

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 temperatura 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 imbolnăviri sau suspiciuni de imbolnăviri cu transmitere digestivă la elevii care au servit masa, aceștia vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraproba”.

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.

Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare a serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuțiuni respectarea prelevărilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare și de igiena 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 sanitar-veterinar, 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.

Hrana caldă trebuie ambalată etanș - caserole - care au capacitatea de a menține mâncarea caldă.

Prestatorul va asigura inclusiv veselă de unică folosință (tacamuri, șervetele), astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igiena și sanitar-veterinare.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

Fiecare persoană/salariat 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 hrană vor fi predate persoanei împuternicite din școală, pachete însoțite de avizul de expediție.

Controlul medical periodic al personalului care participa în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va

**Programul “Dezvoltare locală, reducerea sărăciei și creșterea incluziunii romilor”
finanțat prin Granturile SEE și Norvegiene 2014-2021**

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 câte ori aceasta consideră ca este necesar.

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 improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

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.

Se recomandă ca hrana elevilor 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.

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 cu mențiunea „conform cu originalul”
2. Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului în original sau copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
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. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea “conform cu originalul” și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.
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 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.
5. Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
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 cu mențiunea „conform cu originalul”

**Programul “Dezvoltare locală, reducerea sărăciei și creșterea incluziunii romilor”
finanțat prin Granturile SEE și Norvegiene 2014-2021**

7. Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”.
 8. Declarația privind neîncadrarea în prevederile art.59 - 60 Legea 98/2016
 9. Declarația privind experienta similara –livrari de produse similare cu cele ce fac obiectul contractului în ultimii 3 ani în valoare de minim: 1.057.706,42 lei fara TVA reprezentând valoarea calculată cumulativ din cadrul unui sau mai multor contracte.
 10. Declarația pe proprie răspundere că nu se incadreaza in prevederile art.164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016
 11. Acord cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal
- Formularele sunt puse la dispoziția ofertanților ca anexe ale documentației achiziției.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul utilizat este “prețul cel mai scăzut”, după cum este prevăzut la art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea 98/2016.

Oferta care este declarată câștigătoare în acest caz trebuie să îndeplinească în totalitate cerințele din documentația de atribuire.

Este obligatorie prezentarea unei propuneri tehnice, pentru toate serviciile si cantitățile solicitate si asumarea in integralitate a cerintelor caietului de sarcini

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora propunerea financiară conform necesarului zilnic de alimente recomandat școlarilor.

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală va fi exprimat în LEI, fara TVA, cu două zecimale (două cifre după virgulă).

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.

Oferta câștigătoare se stabilește numai dintre ofertele admisibile.

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează numai prin compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile.

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. Pretul contractului nu se ajusteaza.

**Programul “Dezvoltare locală, reducerea sărăciei și creșterea incluziunii romilor”
finanțat prin Granturile SEE și Norvegiene 2014-2021**

MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI

Ofertele pot fi depuse pentru minim 1 lot și maxim 4 loturi.

Justificarea împărțirii pe loturi: achiziția serviciului se impune a fi făcută pe loturi datorită locațiilor diferite în care se distribuie masa caldă și ținând cont de momentul livrării așa cum a fost prevăzut în graficul activităților proiectului.

Modul de prezentare, sigilare și marcarea a ofertelor și a documentelor care însoțesc oferta:

Documentele (documente de calificare, propunere tehnică și financiară) vor fi depuse într-un plic închis (1 original), marcat cu adresa Autorității contractante și cu inscripția “A NU SE DESCHIDE ÎNAINTE DE DATA de 30.05.2022 ora 12:00” cu adresa și numele ofertantului pentru a putea fi returnate nedeschise în cazul în care sunt depuse după data și ora limită de depunere a ofertelor.

Pe plic va fi menționat obiectul procedurii de achiziție pentru care se depune oferta.

Vor fi respinse ofertele care depășesc valoarea estimată a achiziției/nu prezintă toate cantitățile solicitate/nu prezintă propuneri tehnice sau declarații/ale caror propuneri tehnice nu respecta specificațiile tehnice.

Depunerea ofertelor se face la Biroul Centrului de Zi Buckner din Mun. Târnăveni, str. Avram Iancu, nr. 160, jud. Mureș, et. 1, în intervalul orar 8:00-16:00.

Informații necesare pentru întocmirea ofertelor se pot obține de pe site-ul autorității contractante: www.buckner.ro

Clarificări: operatorii economici interesați pot solicita clarificări cu privire la documentația de atribuire cu cel puțin 3 zile înainte de data limită pentru depunerea ofertelor, deci până la data de 27.05.2022 la adresa de email office@buckner.ro.

Solicitarile de clarificări depuse după termenul menționat mai sus nu vor fi luate în considerare.

Răspunsul la solicitările de clarificări vor fi publicate de autoritatea contractantă în termen de 2 zile de la primirea solicitării.

Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea/entitatea contractantă și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24.

**Programul "Dezvoltare locală, reducerea sărăciei și creșterea incluziunii romilor"
finanțat prin Granturile SEE și Norvegiene 2014-2021**

Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică (cu completările și modificările ulterioare)

HG 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Managementul/Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului, dacă este cazul

Managementul contractului include o componentă de management și o componentă administrativă – de administrare efectivă a Contractului – și presupune coordonarea continuă, monitorizarea și controlul tuturor activităților și rezultatelor realizate de Contractant, având ca date de intrare:

- i. Graficul de livrare acceptat de părți, așa cum este definit în Contract;
- ii. Informații despre implicarea efectivă a terților susținători cu resursele puse la dispoziție;
- iii. Comunicările între Contractant și terț(i) susținător(i) cu privire la existența sau inexistența dificultăților în implementarea Contractului;

Rațiunea managementului contractului este obținerea asigurării că la finalizarea Contractului, Autoritatea/entitatea contractantă a obținut ce și-a planificat și poate dovedi îndeplinirea obiectivelor și obținerea beneficiilor documentate în Strategia de Contractare. De aceea, managementul Contractului trebuie planificat în etapa de pregătire a procesului de achiziție, la momentul elaborării Caietului de sarcini și a Contractului.

Pe parcursul derulării Contractului, Autoritatea/entitatea contractantă verifică la intervale stabilite și comunicate prin Caietul de sarcini dacă toate activitățile planificate au fost realizate conform cerințelor și că produsele au fost livrate și acceptate.

Întocmit,
Pacurar Aurelian

