

CAIET DE SARCINI

Privind atribuirea contractului de servicii de catering

Servicii de livrare masă caldă beneficiari copii din centrul de zi

Cod CPV: 55520000-1 Servicii de catering

PREAMBUL

În temeiul,
Legii nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu completările și modificările ulterioare;
HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice
ORDIN nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar
Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de servicii.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii simplificate (Norme procedurale interne privind achiziția publică de servicii din categoria celor cuprinse în Anexa 2 la Legea achizițiilor publice nr. 98/2016) elaborată în conformitate cu:

Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare și HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Sursa de finanțare:
Bugetul local

OBIECTUL CONTRACTULUI

II.1 Obiectul contractului îl constituie Prestarea serviciilor de catering în cadrul Centrului de Zi pentru Copii Gratia aflați în situație de risc de separare de părinți.

Prestarea serviciilor în cadrul contractului se va realiza în termen de maxim 2 zile lucrătoare de la semnarea contractului de servicii, sub condiția constituirii garanției de bună execuție de către Prestator.

Prestatorul se obliga să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unui meniu pentru fiecare elev înscris în centrul de zi pentru copii Gratia iar prestarea serviciilor se va realiza exclusiv în perioadele în care se desfășoară activități didactice, conform structurii anului școlar.

Numărul beneficiarilor este de 31 de copii zilnic

Livrarea pachetului alimentar se va face o dată pe zi, de luni până vineri, în perioadele cu activitate didactică, în locațiile de domiciliu ale beneficiarilor, din comuna Gratia.

II.2 DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering în condițiile stabilite prin Caietul de sarcini și legislația incidentă,

Livrarea meniului se va face la centrul de zi pentru copii ,o dată pe zi, de luni până vineri, în perioadele cu activitate didactică

Caracteristici	Cantitati
Pret/portie (lei fara TVA)	28,83
Numar maxim portii estimate	5,239
Numar zile estimate activitate didactică	169
Total valoare maxima estimata/zi (lei fara TVA)	893,73
Total valoare maxima estimata contract (lei fara TVA)	151.040

În cazul în care, pe parcursul derularii contractului, autoritatea contractantă/ notifica furnizorul/prestatorul cu privire la existenta unor preșcolari/elevi care prezintă alergii, intoleranțe alimentare sau alte afecțiuni de natura medicală care impun un regim alimentar special, operatorul economic va asigura, în condițiile contractului, regimul alimentar special prescris/recomandat de medicul specialist, corespunzător fiecărui caz în parte. Regimul alimentar special va fi asigurat pe bază documentelor medicale puse la dispoziție de unitatea de învățământ și va respecta indicațiile medicale privind alimentele excluse, alimentele permise și, după caz, cerințele privind prepararea și furnizarea hranei. Pentru fiecare caz notificat ulterior încheierii contractului, unitatea de învățământ va comunica furnizorului/prestatorului, în timp util, informațiile necesare pentru asigurarea hranei corespunzătoare, cu respectarea legislației aplicabile privind protecția datelor cu caracter personal. Operatorul economic are obligația de a asigura hrană specială fără substituirea acesteia cu produse care contin ingredientele /alergenii contraindicați și de a lua toate măsurile necesare pentru prevenirea contaminării încrucișate, în funcție de natura alergiei/intoleranței și de cerințele medicale comunicate. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară vor fi stabilite pentru fiecare caz în parte, în funcție de recomandarea medicală și de necesitățile beneficiarului.

II.3 Nivelurile minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea meniurilor

Nu se adauga aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepara aceste mancaruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;

Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente;

Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căroră combinație produce efecte digestive nefavorabile;

Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

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

Masa de prânz va cuprinde felul I,II, O SALATĂ DE SEZON ȘI DESERT/FRUCT DE SEZON, ASTFEL:

- Supă, ciorbă =minim 200g
- Mâncare scăzută, garnitură=minim 120 g
- Friptură de carne de pui, vită sau porc=minim 90g procesată și fără os
- Salată de sezon= minim 60 g

- Pâine=minimum 100 g
- Desert: prăjitură-minim 60g bucată/copil/fruct de sezon

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică:

- 1.ciorbă de legume;
- 2.supă de pui cu legume;
- 3.ciorbă de vâcuță cu legume;
- 4.legume cu piept de pui la grătar;
- 5.măncare de mazăre cu piept de pui;
- 6.pilaf cu legume și ficăței de pui;
- 7.piure de morcov cu grătar de pui;
- 8.piure de cartofi cu piept de curcan;
- 9.măncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- 10.ghiveci de legume cu pui;
- 11.orez cu legume și pui la tavă;
- 12.sufleu de broccoli cu brânza;
- 13.cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
- 14.tocană de legume cu orez brun;
- 15.piure de cartofi cu sfecla și chifteluțe de legume;
- 16.omleta cu legume - ardei, ciuperci, ceapa verde și brânza telemea;
- 17.sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- 18.dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- 19.ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
- 20.macaroane cu brânză;
- 21.cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- 22.quinoa cu legume;
- 23.sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salata
- 24.sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpa de pui dezosată la grătar cu legume crude
gogoșar, varza, morcov.
un fruct întreg.

Meniul va conține în mod obligatoriu pâine feliată/baton/chiflă.

NOTA

Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii tipul de pachet alimentar și fruct/desert .
Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau daunatori și să fie de mărime MEDIE.

2.3 Cerinte privind calitatea alimentelor

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminari 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.

Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.

-Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte riscuri pentru sănătate.

Mâncărurile nu vor conține substanțe conservante și coloranți artificiali iar la elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar

veterinare. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei.

Cerințe privind transportul:

Transportul hranei se va face de către contractant, cu mijloacele de transport proprii, dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar pentru transportul hranei.

Contractantului îi revine sarcina de a ambala hrana transportată astfel încât aceasta să facă față fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

De asemenea se vor respecta următoarele:

Hrana va fi împachetată, manipulată, și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricaror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

Mijloacele de transport și containerele de transport (dulapuri calde/frigorifice), trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Cerințe privind igiena personalului:

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare.

CAPITOLUL III

Informații și/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

- 1.Certificat constatator ONRC.
- 2.Autorizația DSVSA. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.
- 3.Dovada deținerii unui mijloc autorizat pentru transportul alimentelor (indiferent de forma de deținere: proprietate, leasing, închiriere, folosință).
- 4.Ofertantul trebuie să facă dovada că a prestat în ultimii 3 ani minimum 1 (un) contract de prestări servicii de catering.
- 5.Ofertantul va prezenta documente justificative care probează îndeplinirea cerinței; vor fi prezentate contracte de prestări servicii, procese-verbale de recepție, recomandări din partea beneficiarilor că au îndeplinit obligațiile contractuale..
- 6.Procedura de înlocuire a produselor neconforme.
- 7.Plan de continuitate în caz de avarie a vehiculului sau indisponibilitate temporară.
- 8.Forma juridică pe care o va lua grupul de operatori economici cărui i se atribuie contractul, dacă este cazul: Asocierie conform art. 53 din Legea nr. 98/2016;
- 9.Certificat de atestare fiscală de la primăria de pe raza localității unde are sediul ofertantul, aflat în termenul legal de valabilitate;
- 10.Certificatul de atestare a lipsei datoriilor la bugetul de stat , aflat în termenul legal de valabilitate.
- 11.Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau al celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;

12. Dovada plății garanției de participare, efectuată în perioada de depunere a ofertelor;
Existența formularelor anexă la documentație (Formularele 1-10) completate și semnate.

Neîndeplinirea obligațiilor ofertanților privind condițiile de participare atrage respingerea ofertei ca inacceptabilă conform art. 137 alin. 2 lit. b din H.G. nr. 395/2016: „A fost depusă de un ofertant care nu îndeplinește unul sau mai multe dintre criteriile de calificare stabilite în documentația de atribuire...”

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire 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.

Dacă vreunul dintre produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețurile, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maximum 45 de minute 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 aceasta. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mult 45 de minute.

CAPITOLUL IV - RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.

La efectuarea recepției:

Procesul-verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic în care se va preciza meniul din ziua respectivă.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

Condiții de livrare:

Livrarea trebuie să fie însoțită de următoarele documente:

- aviz de însoțire a mărfii;
- procesul-verbal de recepție a hranei;
- certificat de calitate sau declarație de conformitate.

CAPITOLUL V - CONDIȚII DE FACTURARE ȘI PLATĂ

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza avizelor și proceselor-verbale de recepție. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractantă, confirmate prin procesele-verbale de recepție. Prestatorul va factura exclusiv porțiile efectiv livrate și recepționate. Autoritatea contractantă nu garantează consumarea integrală a cantităților estimate.. Contractantul va răspunde pentru calitatea serviciilor prestate în condițiile legislației în vigoare în România.

Dispoziții finale

Contractul se reziliază de drept, fără plata unor daune materiale (bănești), în situația în care: comisia de recepție constituită la nivelul UAT Gratia consemnează întârzieri nejustificate și repetate ale livrărilor. În sensul prezentului Caiet de sarcini, întârzieri acceptabile constituie întârzieri nu mai mari de 45 minute, dar nu mai mult de o dată la 30 de zile; au loc întreruperi nejustificate ale prestării de servicii de către contractant;

se livrează produse neconforme.

Obligativitatea asigurării activităților și serviciilor în regim de continuitate

Contractantul are obligația de a presta serviciile contractate în așa fel încât, prin acțiunile sale, să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor finali.

Contractantul are obligația de a presta serviciile astfel încât să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în instituțiile beneficiarului.

Contractantul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau alte asemenea.

Autoritatea Contractantă nu va fi responsabilă pentru niciun fel de daune-interese sau compensații plătibile prin lege în privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice.

Prestatorul (ofertantul câștigător) va trata toate documentele, datele și informațiile cu care va intra în contact sau pe care le va accesa ca având caracter personal și confidențial și se va conforma în consecință tuturor legilor, normelor și reglementărilor în vigoare din România. Excepție vor face documentele din cadrul prezentului dosar de achiziție publică, așa cum este definit de prevederile Legii nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

De asemenea, cu excepția cazului în care este necesar ca Prestatorul (ofertantul câștigător) să dezvăluie anumite informații în scopul executării contractului sau în cazul în care documentele menționate mai sus au caracter de informație de interes public, Prestatorul (ofertantul câștigător) nu va publica sau dezvălui nicio informație fără acordul prealabil scris al Autorității Contractante. În caz de dezacord, primează decizia Autorității Contractante.

Oricare dintre documentele și informațiile emise sau acumulate prin executarea acestui contract trebuie să respecte regimul specific proiectelor cu finanțare nerambursabilă în ceea ce privește accesibilitatea, disponibilitatea și păstrarea lor.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul utilizat pentru achiziția de servicii de catering este: "cel mai bun raport calitate-preț", conform prevederilor art. 187 alin. 3, lit. a din Legea nr. 98/2016.

FACTORI DE EVALUARE

Factor de evaluare - Pretul ofertei

Pondere - 60%

Puncte: 60. Algoritm de calcul:

Pentru oferta cu cel mai mic preț, care să asigure nivelul calitativ, tehnic și funcțional al ofertei, se acordă punctajul maxim, respectiv 60 puncte.

Pentru celelalte oferte, punctajul se calculează cu formula:

$P_p = (\text{Pret minim} / \text{Pret } n) \times 60$ Unde:

Pret n - prețul ofertei operatorului economic;

Pret minim - cel mai mic preț dintre toate ofertele.

Preturile care se compară, în vederea acordării punctajului, sunt prețurile ofertate, exclusiv TVA.

Punctajul maxim ce poate fi obținut de către un ofertant este de 60 de puncte.

Factor de evaluare - Termenul estimat pentru înlocuirea produselor neconforme.

Descriere: Luându-se în considerare posibilitatea identificării produselor neconforme în cadrul unui lot furnizat în care sunt constatate abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, conducatorul unității de învățământ va sista distribuția hranei, prestatorul fiind obligat să înlocuiască pachetul alimentar/alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a preținde plăți suplimentare pentru acestea, în termen de maximum 45 de minute de la primirea notificării. Pentru ofertarea termenului estimat pentru înlocuirea produselor neconforme de maxim 45 de minute nu se acordă punctaj, aceasta fiind condiție obligatorie.

Pondere - 20%

Puncte: 20. Algoritm de calcul:

Pentru termenul estimat de înlocuire a produselor neconforme de maximum 30 de minute, se acordă 20 puncte;

- Pentru termenul estimat de înlocuire a produselor neconforme mai mare de 30 de minute și de maximum 45 de minute se acordă 10 puncte;
- Pentru termenul estimat de înlocuire a produselor neconforme mai mare de 45 de minute), oferta este considerată neconformă, întrucât depășește termenul maxim de înlocuire prevăzut în documentația de atribuire/contract.

Termenul de înlocuire se calculează de la momentul primirii notificării privind neconformitatea produselor până la momentul înlocuirii efective a acestora la locul de livrare.

Factor de evaluare -Diversitatea meniurilor

Pondere 20%

Puncte 20

Descriere Ofertanții vor prezenta un plan alimentar care să cuprindă meniuri diferite.

Se acordă punctaj astfel:

- 10 meniuri diferite : 10 puncte
- 11 - 15 meniuri diferite : 15 puncte
- Minim 15 meniuri : 20 puncte

Ofertele care nu conțin nici un aspect menționat anterior - se acordă 0 puncte

Comisia de evaluare a ofertelor întocmește clasamentul final al ofertelor în ordinea descrescătoare a punctajelor totale obținute, iar oferta câștigătoare va fi cea admisibilă, a cărei propunere tehnică și financiară va răspunde la toate cerințele minime obligatorii solicitate prin documentația de atribuire și va obține punctajul maxim. În situația în care două sau mai multe oferte au un punctaj egal și sunt clasate pe primul loc, în vederea departajării, autoritatea contractantă solicită noi propuneri financiare acestora.

ATENTIE: Neprezentare de documente suport care să justifice punctajul aferent criteriilor de atribuire, va duce automat la nepunctarea respectivului criteriu.

MODALITĂȚI DE PLATA

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza documentelor justificative elaborate cu ocazia livrărilor și confirmate de către beneficiar

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, respectiv Comuna Gratia, la solicitarea furnizorilor, pe bază documentelor de recepție calitativă și cantitativă. Termenul de plată este de maxim 30 de zile de la primirea/înregistrarea facturii fiscale de către Primăria Comunei Gratia, în baza documentelor justificative privind prestarea serviciilor/furnizarea produselor alimentare.

Întocmit
Praf Ilie

