

**CAIET DE SARCINI**

***PRIVIND ACHIZITIYA DE SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARIII ŞCOLII GIMNAZIALE SAT TARGSORU VECHI, COMUNA TARGSORU VECHI CARE ARE IN COMPONENTA SI GRADINITA CU PROGRAM NORMAL STREJNICU, DIN CADRUL PROGRAMULUI- PILOT DE ACORDARE A UNUI SUPORT ALIMENTAR PENTRU PRESCOLARI SI ELEVI***

**1. TEMEI LEGAL**

Prezentul caiet de sarcinia fost întocmit în conformitate cu:

- a)- Legea nr. **98/2016** din 19 mai 2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare
- b)- Hotărârea nr. **395/2016** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziții publice
- c)- Legea nr.**101/2016** privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționarea Contestațiilor
- d)- **OUG. nr. 9/2020** publicata în M.O. nr. 93/2020 din 07.02.2020 privind aprobarea derulării și finanțării în anul școlar 2020-2021 a Programului– pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolari si elevi.

**2. ACHIZITOR**

Autoritatea contractanta:

***COMUNA TARGSORU VECHI-PRIMARIA, cu sediul in sat STREJNICU, strada PRINCIPALA, Nr. 200, judetul PRAHOVA.***

**2.1 BENEFICIAR**

***SCOALA GIMNAZIALA TARGSORU VECHI, cu sediul in sat TARGSORU VECHI, strada PRINCIPALA, Nr. 82, judetul PRAHOVA***

**3. Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)**

**4. PRETUL PE UNITATE DE PRODUS;**

**Limita valorica zilnica pentru masa calda in regim de catering pentru un prescolar/elev, este de 9,1 lei fara TVA (9%).**

**Acesta cuprinde pretul produselor, cheltuielile privind depozitarea, transportul si distributia acestora la beneficiarul final.**

**Produsele ofertate trebuie sa indeplineasca conditiile prevazute de legislatia in vigoare privind productia, circulatia si comercializarea alimentelor.**

**SURSĂ DE FINANȚARE**

**Fondul de rezerva bugetara la dispozitia Guvernului prevazut in bugetul de stat si Bugetul Local al Primăriei Comunei Targisoru Vechi, conform OUG. Nr. 9/2020.**

## 5. OBIECTIVELE PROGRAMULUI

Asigurarea unei mese calde în fiecare zi încadrul programului– pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolari si elevi.

## 6. INTRODUCERE

Caietul de sarcini conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea financiară corespunzător cu necesitățile autorității contractante. Cerințele impuse prin caietul de sarcini sunt condițiile minimale pe care trebuie să le îndeplinească oferta câștigătoare. Ofertantul va obține de la instituțiile abilitate avize și autorizații privind activitățile de Protecția Muncii, DSP și Protecția Mediului, DSV, în vigoare la data încheierii Contractului și actualizarea acestora pe toată durata contractului.

Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezervă, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.

## 7. OBIECTIVUL PENTRU CARE S-A ELABORAT PREZENTUL CAIET DE SARCINI:

Având în vedere **OUG. nr. 9/2020** publicată în **M.O. nr. 93/2020 din 07.02.2020** privind aprobarea derulării și finanțării în anul școlar 2020-2021- semestrul 2, a Programului–pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolari si elevi, s-au luat în calcul un număr estimativ comunicat de conducerea școlii de **351 copii (din care 203 primar (+) gimnazial si 148 prescolari)** (x) **9,1 lei / porție faraTVA**, pentru perioada **APRILIE 2021 – IUNIE 2021**, în valoare de **140.540,3 lei la care se adaugă TVA (9%) în valoare de 12.648,636 lei, rezultând un total de 153.189,036 lei.**

Denumire serviciu	UM	Nr. elevi	Luna	Nr. zile	Cantitate	Pret unitar exclusiv TVA (in lei / portie)	Valoare Totala exclusiv TVA (9%) (in lei)	Valoare Totala TVA (9%) (in lei)	Valoare Totala inclusiv TVA(in lei)
SERVICII DE CATERING	menu	351	aprilie	15	5.265	9,1	47.911,5	4.312,035	52.223,535
	menu	351	mai	16	5.616	9,1	51.105,6	4.599,504	55.705,104
	menu	351	iunie	13	4.563	9,1	41.523,3	3.737,097	45.260,397
<b>Total 2021</b>				<b>44</b>	<b>15.444</b>	<b>9,1</b>	<b>140.540,4</b>	<b>12.648,636</b>	<b>153.189,036</b>

Anul 2021/ lună	Zile lucrătoare luni-vineri
Aprilie	15
Mai	16
Iunie	13
<b>Total zile 2021</b>	<b>44</b>

## **8. CONSIDERAȚII GENERALE:**

### **DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:**

**Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante. Zilnic (de luni pana vineri) se va servi 1(una) masa caldă ce va include: felul I, felul II și desert ce se va servi beneficiarilor autorității contractante.**

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

**Masa caldă va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:**

**Felul 1** – supe, ciorbe, borșuri, creme, gustări calde;

**Felul 2** – fripturi, șnițele, chiftele etc.+ garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.

**Felul 3** – deserturi: prăjituri, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie etc.

*Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor.*

*Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar și anume: 09.30 pentru clasele cu program de dimineata și 14.30 pentru clasele cu program de după amiaza. Programul este anunțat în scris, o singură dată, la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări, în termen de 48 de ore de la momentul modificării acestuia de către beneficiar.*

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri ce asigură transportul produselor la temperaturi controlate.

### **Nota:**

Hrana adusă de prestator va fi servită beneficiarilor în veselă de unică folosință.

### **Important de reținut:**

*De preferință ofertantul să aiba sediul/punctul de lucru cât mai aproape de autoritatea contractanta pentru a se încadra, conform cerințelor contractuale, în graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților.*

## **9. PREGĂTIREA ȘI PREPARAREA HRANEI:**

**Pregătirea și prepararea hranei** se realizează de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

**Prepararea hranei** se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Ofertantul poate propune – numai printr-un înscris – tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii beneficiarului.

Personalul desemnat de către instituția contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezența reprezentantului firmei furnizoare.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar **ofertantul va fi obligat** să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului zilnic, **până la ora 09.00** și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin email și telefonic de administratorul/directorului beneficiarului sau de persoana care-l înlocuiește. Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

#### **10. LIVRAREA HRANEI:**

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant la sediul beneficiarului de 2(doua) ori pe zi, între orele 09,30-14,30.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, declarație de conformitate semnate de reprezentanții beneficiarului și ai ofertantului.

Programul de servirea mesei va fi anunțat în scris ofertantului la începutul derulării contractului de servicii.

#### **11. DURATA SERVICIILOR:**

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică, până la terminarea anului școlar 2020-2021 (18.06.2021), cu posibilitatea prelungirii în limitele fondurilor bugetare.

#### **12. TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE:**

**Transportul hranei (porțiilor)** va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate, până la sediul beneficiarului, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul beneficiarului, pe bază de documente legale însoțitoare.

Ofertantul trebuie să dețină autovehicule autorizate de autoritatea sanitar-veterinară pentru transport alimente, termoboxuri speciale cu închidere etansa pentru activitatea de catering care asigura transportul produselor alimentare la temperaturi controlate.

#### **13. SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA:**

**Spațiile de servire a mesei** în care se va servi mâncarea beneficiarilor *vor fi asigurate de către beneficiar.*

Alimentele vor fi livrate în veselă de unică folosință, însoțită de declarații de conformitate.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, *ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative*, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea beneficiarului, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

#### **14. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE: CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:**

- Ofertantul trebuie să constituie **stocuri de siguranță** constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.
- **Produsele aprovizionate** vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțirea mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.)care vor fi prezentate beneficiarului, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.
- **Produsele aprovizionate** vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.
- Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituiri, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea în camere frigorifice și de congelare, a produselor agro-alimentare cat și pentru prepararea, depozitarea și transportu hranei.  
Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de proiect din partea beneficiarului.
- La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:
  - Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
  - Sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
  - Anotimpul în care se aplică meniurile;

- Realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari în calitate de consumatori;
- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
- Asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.
- Ofertantul va fi obligat să afișeze "Meniul" în sala de mese a autorității contractante.
- Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ–valoric documentele legale (notede distribuție,bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiție-distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.
- Ofertantul trebuie să permită exercitare controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute-responsabilul de proiect din parte beneficiarului.
- **Recepția hranei** se va realiza zilnic de către beneficiar prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
- Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către beneficiar **în termen de 2 zile**, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face **în termen de 1 ora**.
- **Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția beneficiarului 1(una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante (mâncare gătită sau hrană rece)**. Proba alimentară va fi păstrată de către beneficiar în frigider timp de **48 de ore**,conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

#### **15. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL:**

- Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetica, folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, făcută dovada existenței spațiului destinat dezinfecției acestora.
- Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică folosite, vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.
- Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință, închise ermetic,care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- Porțiile de mâncare vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în condiții de siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecarui produs.
- Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.
- Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile 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.

#### **16. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:**

- Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipularea alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat
- Personalul care lucrează la preparare hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de beneficiar.

#### **CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:**

- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile** ce va fac ealimentele impropriei 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 și evitate.

- 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 imitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.  
Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

#### **17. CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ:**

- Copie CIF/CUI;
- Formularele prezentate în documentația de atribuire;
- Actul constitutiv al operatorului economic, din care să reiasă codul CAEN;
- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al beneficiar;
- Normele de protecția muncii, de prevenire și stingerea incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

#### **18. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:**

- Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât aceasta să cuprindă:  
Tariful (prețul) unitar pentru 1 (un) meniu complet format din: felul I, felul II și desert.  
Prestarea de servicii la destinația finală va fi exprimată în **LEI cu TVA**.  
**Prețul estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de 10 lei cu TVA inclus/meniu/porție elev.**

#### **19. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:**

- **Facturarea serviciilor prestate se va face odata pe lună** în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate. Facturile vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțirea mărfurilor și a proceselor verbale de recepție.
- **La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturifiscale, avize de însoțirea mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alteavize, etc.).**

#### **20. DURATA CONTRACTULUI:**

**Durata contractului:** de la data semnării lui și până la data **18.06.2021**, cu posibilitatea de prelungire în limitele fondurilor bugetare.

#### **21. PREȚUL CONTRACTULUI:**

- Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă), exprimat în **LEI și rămâne ferm pe toată durata contractului**.
- În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), **beneficiarul își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile**, respectiv porțiile, în raport de numărul elevilor prezenți pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar, și fără a depăși numărul maxim estimat de elevi.

#### **22. MODALITĂȚI DE PLATĂ:**

Plata se va efectua prin virament bancar- Ordin de plată- în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, cu respectarea prevederilor art. 9, alin. 1 din Legea 98/2016 (*Autoritatea contractantă calculează valoarea estimată a unei achiziții având în vedere valoarea totală de plată, fără TVA, estimată de autoritatea contractantă, luând în considerare orice eventuale forme de opțiuni și prelungiri ale contractului menționate în mod explicit în documentele achiziției*) pe baza de factură fiscală (în original);

**NOTĂ:**

Data limită de consum este cea stabilită de producător și va fi în concordanță cu normele legale în vigoare în domeniul siguranței alimentelor.

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

**DOCUMENTE CE TREBUIESC DEPUSE IN VEDEREA INCHEIERII CONTRACTULUI:**

Operatorul economic care indeplinește condițiile de calificare și are oferta financiară cea mai bună (cel mai mic preț), se obligă să prezinte înainte de semnarea contractului următoarele documente:

**1. Cazierul judiciar al membrilor organului de administrare**, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv.

**2. Certificat de atestare fiscală emis de Agenția Națională de Administrare Fiscală (ANAF)** pentru îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale către bugetele componente ale bugetului general consolidat, în conformitate cu prevederile legale în vigoare în România. Certificatul va fi prezentat în original/ copie legalizată/ copie lizibilă cu mențiunea “conform cu originalul”.

**3. Certificat fiscal emis de Direcția de impozite și taxe locale**, pentru îndeplinirea obligațiilor de plată către bugetul local. Certificatul va fi prezentat în original/ copie legalizată/ copie lizibilă cu mențiunea “conform cu originalul”.

**CertIFICATELE FISCALE** (ANAF și Direcția de impozite și taxe locale) **vor trebui să ateste ca ofertantul nu are datorii restante la momentul prezentării.**

**4. Certificat Constatator emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului** din care trebuie să rezulte ca activitatea principală/secundară pe care o desfășoară conform codificării CAEN, corespunde obiectului contractului - în original, copie legalizată sau copie certificată "conform cu originalul".

**Compartimentul Achiziții Publice  
Consilier Achiziții  
ENE ION**