

**CAIET DE SARCINI**  
**privind achiziția de servicii de catering pentru școli**  
*Centrul Scolar de Educatie Incluziva NR. 1 Sibiu*  
**MASA ZILNICA PENTRU COPII - SANDVIS**  
**Cod CPV 55524000-9 (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 achiziție publică având ca obiect prestarea serviciilor de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui sandvis pentru fiecare elev, la sediul Centrului Scolar de Educatie Incluziva Nr. 1, din Sibiu, str. Filarmonicii, nr. 18, tel. 0269.210307.

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

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- Hotărârea nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;

**OBIECTUL CONTRACTULUI:**

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a sandvisurilor pentru elevii *Centrului Scolar de Educatie Incluziva Nr. 1 Sibiu*, cu începere de la data semnării sale de către părți.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează cursurile autorității contractante, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare (Legea 123/2008, Ordinul 1563/2008, etc).

**CONSIDERAȚII GENERALE:**

**DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:**

Ofertantul se obligă la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea sandvisurilor elevilor din cadrul Centrului Scolar de Educatie Incluziva Nr. 1 Sibiu”, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea Hotărârii nr. 904/2014 pentru stabilirea limitelor minime de cheltuieli aferente drepturilor prevăzute de art. 129 alin. (1) din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o dată pe zi după cum urmează:

<b>Denumire servicii</b>	<b>COD CPV</b>	<b>Termen prestari servicii</b>
SERVICII DE CATERING PENTRU SCOLI	55524000-9	Zilnic, între orele 10,00 – 10,30 se va livra sandvisul (din ziua respectivă)

La unitatea „Centrul Scolar de Educatie Incluziva nr. 1 Sibiu” hrana consta intr-un sandvis zilnic.

Sandvisurile vor fi diversificate urmand a contine urmatoarele

- Chifla/bagheta 50 – 70 gr
- Salam/ sunca/ bacon/ muschi file/ pastrama/ etc 30 – 40 gr
- Unt/crema pe baza de unt/crema pe baza de branza 30 – 35 gr
- Legume : salata/ castraveti/ ardei/ rosii 15 – 20 gr

Aceste gramaje reprezinta gramajele preparatelor finite.

Sandvisurile vor fi ambalate si etichetate individual cu respectarea legislatiei in vigoare privind ambalarea si etichetarea produselor alimentare.

#### Valoarea alocata pentru un elev/zi – Sandvis

Produs	Valoare meniu fara TVA (Lei)	Valoare meniu cu TVA (Lei)
1.Sandvis	4.22	4.60
<b>Total valoare alocata/elev/zi</b>	<b>4,22</b>	<b>4,60</b>

Asadar valoarea unui meniu zilnic, reprezentand un sandvis (130 – 160 gr), pentru un elev, va fi de **4,22 lei fara TVA (4,60 lei cu TVA)**.

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

**Comanda** pentru numarul de sandvisuri ce vor trebui preparate si livrate elevilor se va transmite prestatorului **zilnic, pana cel tarziu la orele 09.15**, pentru masa ce se va servi in aceeasi zi, pe baza foii zilnice de prezenta a elevilor.

**Livrarea** preparatelor se va face **zilnic, pana cel tarziu la orele 10.30** respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare.

#### Programul de servire al mesei:

Programul de servire al mesei in unitatea noastra este intre orele 10,35 – 10,45 pentru ciclul de dimineata respectiv 12,35 – 12,45 pentru ciclul de dupa-amiaza.

Autoritatea contractanta nu admite oferte alternative.

#### I. **CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:**

##### **CONDITIILE MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:**

Propunerea tehnica va cuprinde o descriere atat a capacitatilor de productie cat si a tuturor etapelor de pregatire, preparare si livrare a sandvisurilor.

In propunerea tehnica, ofertantul, va detalia compozitia sandvisului (indicand felul si cantitatea tuturor ingredientelor ce compun sandvisul) si va indica gramajul final al sandvisului.

Ofertantul participant la procedura trebuie sa respecte particularitatile unitatii de invatamant beneficiare ale serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini.

Ofertantul participant la procedura trebuie sa detina autorizare de la autoritatile competente , pentru *activitatea de servicii de catering* sau *productie sandvisuri*.

Prestatorul trebuie sa respecte piramida alimentara pentru nutritia copiilor si adolescentilor in functie de necesarul caloric, grupe de alimente si grupe de varsta, pentru asigurarea cresterii si a unei stari de sanatate si imunitate corespunzatoare.

Prestatorul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a reprezentantului autoritatii contractante la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.

Prestatorul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea si transportul hranei.

La realizarea *sandvisurilor* prestatorul trebuie sa ia in considerare urmatoarele:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
- anotimpul in care se livreaza sandvisurile;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros placut, agreate de catre cei care le consuma;
- preparatele sa fie consistente si sa dea senzatie de satietate;
- preparatele sa fie variate prin felul produselor;
- eventualele observatii despre preparate preferate sau mai putin preferate vor fi aduse la cunostinta prestatorului de catre autoritatea contractanta pe masura ce aceasta le va primi de la elevi.

Receptia sandvisurilor se va realiza zilnic de catre autoritatea contractanta prin persoanele desemnate de directorul unitatii de invatamant. **Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei insotit de declaratia de conformitate pentru sandvisuri. Prestatorul va trebui sa prezinte autoritatii contractante certificatul de conformitate pentru ambalajele sandvisurilor precum si calculul caloriilor si gramajul pe portie.** Nu se va distribui hrana fara avizul personalului de specialitate si/sau directorului unitatii. In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, in scris, prestatorului.

In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave la starea de sanatate a beneficiarilor, personalul de specialitate si/sau directorul vor avea dreptul sa sisteze distribuirea sandvisurilor, iar **prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana neconforme cu alta/alte corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii**.Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va putea declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din aceasta.

Cantitatile constatate lipsa, daca vor exista, vor fi acoperite in cel mai scurt timp posibil (respectiv intr-o perioada de maxim 30 de minute de la notificarea prestatorului).

Ofertantul are obligatia prelevarii de probe la sediul sau din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevarii in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltarii probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestiva la elevii care au consumat sandvisul, acestia vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita „contraproba”.

In situatia nerespectarii de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta dupa caz sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

Ofertantul are obligatia sa permita membrilor desemnati ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituita de autoritatea contractanta avand ca atributiuni respectarea prelevarilor contractuale de catre partile contractante, cat si a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare si de igiena legate de obiectul contractului, a caror identitate va fi adusa la cunostinta prestatorului in scris sa efectueze periodic si inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana.

#### **CERINTE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE:**

Transportul hranei va fi asigurat de catre prestator cu mijloacele sale de transport fara modificarea pretului din propunerea financiara, pana la sediul autoritatii contractante.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijloacele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical.

Sandvisurile vor fi transportate in cutii termoizolante prevazute la interior cu alte cutii de material plastic care sa fie usor de igienizat/curatat si intretinut (conform standardului HACCP).

Sandvisurile trebuie sa fie ambalate individual iar apoi asezate in cutii.

## 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.

Controlul medical periodic al personalului care participa în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participa la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicină muncii, putând fi verificat de către autoritatea 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 improprie consumului uman, periclitații 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 sandwichurilor trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor 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.

## II. 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. **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”
4. **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”
5. **Dovada ca ofertantul detine mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei**, pentru transportul marfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”.
6. **Declarația privind neincadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016** (vezi secțiunea Formulare)

7. **Declaratia privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 165 din Legea 98/2016** (vezi sectiunea Formulare)
8. **Declaratia privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 167 din Legea 98/2016** (vezi sectiunea Formulare)
9. **Declaratia pe proprie raspundere ca nu se afla in nici una din situatiile prevazute la art.60 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, cu urmatoarele persoane: Făgețan Rodica - director, Prodea Delia – director adjunct, Chișluca Alina – administrator financiar, Cosman Florin – administrator patrimoniu, Opris Laura – profesor, Kondort Dan – profesor** (vezi sectiunea Formulare).

### III. CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

În conformitate cu prevederile art. 187 din Legea nr. 98/2016, în determinarea ofertei cea mai avantajoasă din punct de vedere economic se folosește criteriul "**prețul cel mai scăzut**", stabilirea ofertei câștigătoare se realizează numai prin compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile, fără să fie cuantificate alte elemente de natură tehnică sau alte avantaje care rezultă din modul de îndeplinire a contractului de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire.

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

În situația în care prețul, fără TVA, inclus în propunerea financiară depășește valoarea fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică care face obiectul prezentei achizitii și nu există posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea acestui contract, oferta admisibilă cu "**prețul cel mai scăzut**" va fi declarată INACCEPTABILĂ și autoritatea contractantă este în drept să anuleze achiziția publică.

### MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

**Propunerea financiară** pe care o va elabora ofertantul va avea la baza aplicarea prevederilor Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor.

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

În cazul propunerilor financiare care conțin prețuri (tarife) cu mai multe cifre după virgulă se vor lua în considerare, pentru departajare, numai primele două cifre.

*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.

În cazul în care vor exista două oferte financiare cu același pret, respectiv prețul cel mai scăzut, atunci ofertantii aflați în această situație vor trebui să retransmită oferta financiară în plic închis la sediul autorității contractante.

Prestatorul a carui oferta va fi desemnata castigatoare va trebui sa posteze oferta in Sistemul Electronic al Achizitiilor Publice (SEAP) astfel incat autoritatea contractanta sa poata accesa si achizitiona aceste servicii din SEAP..

## **MODUL DE PREZENTARE AL OFERTELOR**

Documentele de calificare si oferta financiara se depun in plic inchis si sigilat la sediul autoritatii contractante, Centrul Scolar de Educatie Incluziva Nr. 1 Sibiu, str. Filarmonicii, nr. 18, la secretariat pana la data de 26.04.2017, ora 11,00.

Oferta originala se prezinta in doua plicuri separate avand OPIS-ul in fata, purtand denumirea si adresa ofertantului, care se introduc intr-un plic exterior inchis corespunzator si netransparent. Pe plicul exterior se trece adresa autoritatii contractante cu inscriptia:

„Catre CENTRUL SCOLAR DE EDUCATIE INCLUZIVA NR. 1”

„A NU SE DESCHIDE INAINTE DE DATA 26.04.2017, orele 16,00” insotita de scrisoare de inaintare – Formular .

Se accepta transmiterea acestor documente pe e-mail sau fax (mai putin oferta financiara care trebuie transmisa in plic inchis si netransparent la sediul autoritatii contractante).

Orice solicitare, notificare, informare trebuie sa fie transmisa in scris sau prin e-mail la adresa: [scoala\\_speciala1@yahoo.com](mailto:scoala_speciala1@yahoo.com).

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul, conform legii, de a solicita orice alte clarificari, cu privire la oferta depusa astfel incat adjudecarea ofertei castigatoare sa se faca pe baza tuturor justificarilor prezentate de catre ofertant.

Ofertantul isi asumă raspunderea pentru veridicitatea si legalitatea datelor si documentelor prezentate.

INTOCMIT,  
COSMAN FLORIN

