

CAIET DE SARCINI
Privind achiziționarea “SERVICII DE LIVRARE A MANCARI”
Cod CPV 55521200-0 (Rev. 2)

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură proprie își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de livrare a mancarii – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi, la sediul Școlii Gimnaziale Ferdinand I, B-dul Gării Obor 16, sector 2, București.

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

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- 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.

I.OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de livrare a mancarii, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale Ferdinand I, București, în perioada anului școlar Septembrie 2024- Iunie 2025.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care sunt înscriși în cadrul programelor și proiectelor derulate în cadrul școlii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor.

In vederea unuei sigurante mai mari privind respectarea termenelor de livrare stabilite de autoritatea contractanta dar si pentru a se evita incapacitatea operatorilor economici de a se deplasa in caz de conditii meteorologice nefavorabile, operatorii economici interesati sa depuna oferta trebuie sa aiba punct de lucru pe raza localitatii Bucurest, aproximativ 8 km distanță de școală. Livrarea se va face în doua ture, prima tură în intervalul orar 11:15-11:20 și cea de a doua tură în intervalul orar 13:15-13:25. Punctul de lucru in care se va prepara hrana pentru elevii Școlii Gimnaziale Ferdinand I, trebuie sa aiba autorizatiile de functionare conform legislatiei nationale in vigoare. Aceste autorizatii vor fi solicitate operatorului economic care este clasat pe primul loc dupa finalizarea ofertelor financiare.

Operatorii economici vor mentiona in cadrul propunerii tehnice adresa punctului de lucru.

II. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE LIVRARE A MANCĂRII:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de livrare a mâncării pentru Școala Gimnazială Ferdinand I, pentru un număr de mediu 570 de copii:

- aproximativ 100 de copii (Clasa Pregătitoare, conform Ordinul nr. 1563/2008 - 1800 kcal/zi pentru copii cu vârsta de 4-6 ani) vor servi o masă / zi alcătuită din felul 1, felul 2, salată, chiflă și desert/fruct în perioada septembrie 2024- iunie 2025– valoare estimată/ meniu = **22,94 lei fără TVA.**
- aproximativ 480 de copii (Clasele I-VIII, conform Ordinul nr. 1563/2008 - 2400 kcal/zi pentru copii cu vârsta de 7-14 ani) vor servi o masă / zi alcătuită din felul 1, felul 2, salată, chiflă și desert/fruct în perioada 04-07.2024 – valoare estimată/ meniu **22,94 lei fără TVA.**

Valoare totală estimată –2.300.300 lei fără TVA

Operatorii economici interesați, trebuie să aibă Certificarea Calității, respectiv ISO 9001, personalul de serviciu trebuie să aibă carnet de sănătate vizat la zi, iar persoana care va prepara mâncarea trebuie să aibă certificat de bucătar acreditat de către Ministerul Muncii și Ministerul Educației. În propunerea tehnică, operatorii economici interesați să depună oferte, vor specifica numerele de înregistrare ale documentelor menționate mai sus. Operatorul economic clasat pe primul loc după finalizarea evaluării financiare va face dovada deținutului acestor documente.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant conform cantităților și conținutului caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectiv Ordinul nr. 1563/2008. Aceste porții vor fi ambalate individual, în ambalaje termo-izolante de unică folosință, deoarece unitatea noastră nu este dotată cu o sală de servire a mâncării. Prestatorul asigură container pentru depozitarea deșeurilor. Debarasarea va fi efectuată de către personalul școlii. Această procedură este realizată în conformitate cu aprobarea Listei alimentelor nerecomandate pentru prescolari și școlari, precum și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți. Rația zilnică medie va fi de: 1800 kcal/zi pentru copii cu vârsta de 4-6 ani și 2400 kcal/zi pentru copii cu vârsta de 7-14 ani. Astfel, se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Într-o rație echilibrată, proteinele trebuie să reprezinte, cca 15%. Ele vor fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, brânză, lapte, ouă dar și din proteine vegetale.

Lipidele trebuie să reprezinte, 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală.

Glucidele sunt elementul esențial energetic din rație, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de cca. 2500 ml apă/zi, majoritatea venind o dată cu alimentele.

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.

Mâncărurile să nu fie grase, prăjite, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adăsură de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

Atentie ! : nu se vor folosi creme cu oua, frisca sau maioneza, pizza

La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor.

Ofertantul va propune in oferta tehnica variantele de meniuri saptamanale, care sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata.

Administratorul, asistentul medical al autoritatii contractante, impreuna cu administratorul firmei de livrarea a mancarii stabilesc meniul saptamanal, tinand cont de factorii enumerati mai sus. Firma de livrarea a mancarii nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul autoritatii contractante.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate, livrate si servite se va face inainte cu o zi pana la ora 19:00 . Comanda se va face de catre persoana desemnata de autoritatea contractanta. Prepararea meniului se va face sub supravecherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ si calitativ al alimentelor intr-un registru (asistent medical).

Personalul administrativ al autoritatii contractante are obligatia si dreptul de a urmari si a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati. In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea copiilor, personalul administrative va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, in decurs de o ora, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta. Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Hrana este pentru un numar maxim periodic de 580 de copii, cu un meniu prestabilit saptamanal, la ore exacte (intre orele 12:30-13:30) de luni pana vineri respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare.

GRAFICUL DE SERVIRE A MENIURILOR

Pranzul se va servi intre orele 12.00-14:00 va fi compus din 3 (trei) feluri de mancare + paine: felul 1 - supe, ciorbe, borsuri, supe creme, gustari calde, mamaliga cu branza si smantana etc;

felul 2 - gratar, fripturi, peste la gratar, gulasuri etc. + garnituri si/sau salate (legume la gratar, piure de cartofi, legume fierte, sosuri etc.)

felul 3 - deserturi: prajituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucatarie etc.,

Total valoare estimata – 2.300.300 lei fara TVA

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
2. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
3. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienică-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Locatiile unde se vor livra meniurile: B-dul Gării Obor, Nr. 16, sector 2, Bucuresti.

TRANSPORTUL ALIMENTELOR SI PREPARAREA HRANEI:

Transportul alimentelor se va face numai cu mijloace de transport (masina frigorifica) 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. Hrana calda trebuie ambalata etans - caserole etc. -care au capacitatea de a mentine mancarea calda.

Prestatorul va asigura transport si vesela de unica folosinta (tacamuri, pahare pentru apa), servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar.

Fiecare personal salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce pot face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.

Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Hrana beneficiarilor va fi servita la maxim 45 min. de la finalizarea prepararii acestora. Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

Activitatea de hranire va fi realizata pe baza "Planului meniului saptamanal", intocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana aprobat de catre autoritatea contractanta.

Operatorii economici interesati sa depuna oferta pentru servicii de livrare a mancarii vor intocmi oferta in conformitate cu cerintele minime prevazute in prezentul caiet de sarcini dar si din restul documentatiei de atribuire. Oferta trebuie sa contina propunerea financiara, propunerea tehnica detaliata a produselor. Ulterior evaluarii sedintei de evaluare, operatorului economic clasat pe primul loc i se vor solicita:

- copie a autorizatiei DSV prestarii serviciilor de livrarea a mancarii;
- copie a autorizatiei DSV pentru autoturismul cu care se va face transportul
- o recomandare din partea unei institutii publice unde la care operatorul economic a mai prestat astfel de servicii.

La intocmirea "Planului meniului saptamanal" trebuie sa se tina seama de urmatoorii factori:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
- anotimpul in care se aplica meniurile;
- preferintele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
- realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreeate de catre cei care le consuma;
- sa fie consistent si sa dea senzatie de satietate;
- sa indeplineasca continutul caloric specific beneficiarilor (copii 6 -14 ani);
- sa fie variata atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara. In acest scop vor fi elaborate cel putin

2 variante de "Planul meniu saptamanal";

- asigurarea meniurilor traditionale cu ocazia sarbatorilor legale si religioase;

Ofertantul are obligatia prelevării de probe, la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mancare conform legislatiei in vigoare, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevării 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.

La sediul unitatii beneficiare recoltarea probelor se face de personalul destinat de acesta, impreuna cu reprezentantul prezent al prestatorului. Recoltarea probelor se face doar in recipiente sterilizate prin fierbere si etichetate (pe recipient sau pe capac).

Eticheta va avea mentionata urmatoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare. In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestivala copiii care au servit masa, vor putea reprezenta in caz de litigiu, o asa numita „contraproba”.

In situatia nerespectării 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 a serviciului de livrarea a mancării, constituita de beneficiar avand ca atributiuni respectarea prelevarilor contractuale de catre parti le contractante, cat si a prevederilor legale, normele sanitar veterinare si de igiena legate de obiectul contractului, a carui identitate va fi adusa la cunostinta prestatorului in scris sa efectueze periodic si inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepara hrana.

Produsele care vor face obiectul contractului vor fi livrate beneficiarului impreuna cu certificatul de conformitate al produselor.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE:

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza: documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica si a comenzii transmisa zilnic de catre autoritatea contractanta.

Ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.), dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 20 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei si a locului de desfășurarea a activitatilor.

SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către unitățile școlare va fi de 45 minute pentru meniuri.

- ❖ Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de școală.

- ❖ Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale.
- ❖ 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 minimizeze 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 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
- ❖ În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;
- ❖ În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

**Intocmit,
Sorina Unci**