



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Nr.1825 /R 331/29.05.2020

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 4 – Incluziunea socială și combaterea sărăciei

Obiectiv specific 4.2: Reducerea numărului de persoane aflate în situații de risc de sărăcie și excluziunea socială din comunitățile marginalizate (non romă), prin implementarea de măsuri integrate

Titlul proiectului: Comunitatea marginalizata Plevna-Dorohoi – program integrat de măsuri de intervenție (CMP-Dh)

Contract: POCU/140/4/2/114921

Se aprobă director,

Prof. Luca Otilia-Stela



CAIET DE SARCINI

a contractului de achiziție publică având ca obiect

Achiziționarea serviciilor de catering –hrană copii în cadrul proiectului "Comunitatea Marginalizată Plevna-Dorohoi-program integrat de măsuri de intervenție (CMP-DH)", Cod SMIS 114921

Cod CPV: 55520000-1 - Servicii de catering

1. INFORMAȚII GENERALE

1.1 PREZENTARE AUTORITATE CONTRACTANTĂ:

ȘCOALA GIMNAZIALĂ „MIHAIL KOGĂLNICEANU” DOROHOI funcționează în baza Legii Educației Naționale nr. 1/2011, cu modificările și completările ulterioare, a Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar nr. 5.079/31.08.2016 și publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, din 19.09.2016, a orientărilor formulate de Ministerul Educației Naționale și Cercetării Științifice și ale Inspectoratului Școlar Județean Botoșani, Consiliului de Administrație, modificările și completările ulterioare, având personalitate juridică și este coordonată de către directorul instituției. Are ca obiect principal de activitate **servicii educaționale** în vederea asigurării educației de bază a elevilor noștri, a unui nivel optim de cultură generală, și aceasta în perspectiva educației



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

permanente, a asigurării premiselor pentru accesarea la forme de învățământ superior, a integrării active și eficiente în societate.

Sediu: Strada Aleea Dumbrava nr. 2 Dorohoi

Contact: email scoala8dorohoi@yahoo.com, site www.scoala8dorohoi.ro, telefon/fax 0231610134

1.2 SURSA DE FINANȚARE A SERVICIILOR DE CATERING:

Sursele de finanțare a achiziției sunt asigurate din fonduri nerambursabile prin Programul Operațional Capital Uman POCU/20/4/4.2 "**Comunitatea Marginalizată Plevna-Dorohoi-program integrat de măsuri de intervenție (CMP-DH)**", Cod SMIS 114921 .

1.3. LOCUL DE PROCURARE AL DOCUMENTAȚIEI

Documentația de atribuire completă (inclusiv caietul de sarcini, set formulare pentru întocmirea ofertelor și modelul orientativ de contract) se pot ridica în forma scrisă sau pe suport magnetic de la sediul de proiect din Dorohoi, Strada Aleea Dumbrava nr. 2, pot fi descărcate de la adresa www.scoala8dorohoi.ro sau pot fi solicitate pe email, la adresa scoala8dorohoi@yahoo.com

1.4. DATA LIMITĂ PENTRU DEPUNEREA OFERTELOR: 11.06.2020; ora 14:00

1.5. DATA DESCHIDERII OFERTELOR:

15.06.2020; ora 15:00, adresa: Școala Gimnazială "Mihail Kogălniceanu" Dorohoi, Strada Aleea Dumbrava nr. 2, județ Botoșani, România

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

2.1. Denumire contract: Servicii de catering pentru participanții la activitățile derulate în cadrul activității 3-"Școală după școală" în cadrul proiectului "**Comunitatea Marginalizată Plevna-Dorohoi-program integrat de măsuri de intervenție (CMP-DH)**", Cod SMIS 114921

2.2. Tipul contractului și locația: Contract de prestări servicii, în conformitate cu cerințele minime ale caietului de sarcini.

2.3. Procedura se finalizează prin: Încheierea unui contract de prestări servicii de pregătire și livrare de hrană în regim catering pentru participanții la activitățile derulate de P4 – Școala Gimnazială "Mihail Kogălniceanu" Dorohoi în cadrul proiectului .

2.4. Durata contractului: 137 zile – 01.07.2020 - 12.02.2021

2.5. Oferte alternative: Nu se acceptă oferte alternative.

2.6. Ajustarea prețului contractului: Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Prețul este ferm în lei.

2.7. Descrierea succintă a obiectului contractului



UNIUNEA EUROPEANĂ



Obiectul contractului ce rezultă din această procedură îl reprezintă contractarea serviciilor de catering în vederea furnizării unei mese calde (prânz) în fiecare zi a programului ”Școală după școală” și „Școala de vară” pentru un număr de 60 de copii care participă la cursurile organizate și derulate și include, fără a se limita la:

→ achiziționarea tuturor materialelor și produselor (alimentelor) necesare, a tuturor utilajelor, mijloacelor și echipamentelor (inclusiv orice utilaj de transport sau manipulare) necesare pentru prestarea serviciilor contractate;

→ asigurarea trasabilității alimentelor și prezentarea acestora achizitorului;

→ orice activitate necesară pentru pregătirea livrării mesei calde sau orice autorizație necesară prestatorului de la autoritățile competente pentru prestarea serviciilor;

→ transportul la locația indicată de achizitor pe raza Municipiului Dorohoi și în funcție de planul de livrare;

→ orice consumabile sau caserole necesare pentru livrarea hranei în condiții optime de calitate și control;

→ pregătirea oricărei documentații necesare prestatorului pentru prestarea serviciilor, documentație care include dar nu se limitează la:

- a. Grafice de livrare;
- b. Planul propriu al calității pentru livrare;
- c. Planul de control al calității corelat cu sistemele de asigurare a calității pentru siguranța alimentelor;
- d. Certificările și rezultatele testelor efectuate pe produsele finite livrate.

Necesitatea achiziționării prin achiziție directă a serviciilor de catering și a serviciilor de livrare a mărfii este dată de specificul activităților desfășurate în cadrul proiectului în bune condiții, respectiv asigurarea porțiilor de hrană zilnic, de luni până vineri pentru fiecare membru din grupul țintă, în cadrul următoarelor activități proiectului începând cu 01.07.2020 până pe data de 12.02.2021:

◆ Activitatea 3 – Dezvoltarea și furnizarea de servicii în domeniul educației

Subactivitatea 3.2 – Program de educație de tip Școală după școală și Școala de vară

- Alocare hrană pentru cei 60 copii cuprinși în proiect

Scopul contractului îl reprezintă contractarea serviciilor de catering în vederea furnizării unei ”mese calde” (prânz) în fiecare zi a programului ”Școala după școală” și Școala de vară (în total 60 copii).

Indicatorii tehnici minimi ai contractului sunt:

Asigurarea unei mese calde (prânz) în fiecare zi a programului ”Școala după școală” și Școala de vară constând în **minim**:

- Felul principal (friptură/grătar/șnițel/pifteluțe 100 grame), garnitură (120 grame) și salată (50 grame), pâine (80 g) sau hamburgeri (300g)/sandwich-uri (300g), pizza (300g);
- Apă plată (îmbuteliată/sigilată)- 500 ml



UNIUNEA EUROPEANĂ



- Desert/Fruct - 100 grame

Prestatorul trebuie să asigure zilnic prepararea, pregătirea și livrarea hranei pentru persoanele beneficiare.

Comenzile se vor realiza conform programului stabilit de către autoritatea contractantă. În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

Hrana va fi preparată în locația ofertantului, spațiul deținut de acesta fiind autorizat din punct de vedere sanitar veterinar pentru prepararea hranei, deținând autorizație sanitar veterinară pentru activitatea de distribuție a hranei emisă de Autoritatea Sanitar Veterinară în copie, certificată ”conform cu originalul”.

Livrarea hranei se va efectua o dată pe zi, conform programului stabilit cu autoritatea contractantă în intervalul orar **11.00-12.00**.

Hrana livrată va fi livrată în recipiente de unică folosință, individual, conform standardelor în domeniu, iar fiecare meniu va avea alăturat tacâmuri de unică folosință ambulate pentru a evita contactul direct cu acestea.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru persoanele participante la cursurile de formare profesională organizate de autoritatea contractantă în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului maxim al valorii unei porții, respectiv maxim 15 lei fără TVA.

Planul alimentar va cuprinde cel puțin următoarele specificații:

Felul de mâncare	Gramaj carne	Gramaj desert sau fruct	Gramaj pâine	Gramaj garnitură	Gramaj salată sau murături	Apă
Felul principal	100 grame	-	80 grame	120 grame	50 grame	0,5 litri
Desert/ Fruct	-	100 grame	-	-	-	-

Programul de servire al meselor va fi anunțat la începutul activității, putând fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesități și la solicitarea autorității contractante.

Spațiile de servire a mesei vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.

Pentru întocmirea unui meniu complet și corect, se vor respecta următoarele recomandări:

- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă de mâncare servită;
- mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate puternic, să fie moderat sărate;
- mâncărurile scăzute (felul 2) pot consta într-un preparat din carne cu garnitură și legume sau dintr-o mâncare scăzută cu carne și asortată cu legume. Carnea acceptată este de pui (piept, pulpă), vită sau porc (mușchi, pulpă), pește fără oase (sub formă de file). Carnea va fi preparată la gratar, la aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la gratar, la aburi, la cuptor), orez, paste, etc.

- pâinea se va prezenta sub formă de chifle, cornuri sau felii. Porțiile de pâine vor fi ambalate



UNIUNEA EUROPEANĂ



individual în folie de protecție.

Reprezentantul legal al autorității contractante împreună cu administratorul firmei de catering vor stabili meniul săptămânal, ținând cont de factorii enumerați mai sus.

Prestatorul nu are voie să modifice meniul stabilit, fără acordul autorității contractante și trebuie să țină cont de faptul că persoanele beneficiare ale mesei de prânz trebuie să beneficieze de o hrană sănătoasă și echilibrată nutrițional.

Ritmicitatea repetării meniului este permisă doar o dată la 10 zile.

La întocmirea Planului de alimentație zilnică sau meniu trebuie să țină cont de următorii factori:

- ▶ realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc);
- ▶ afecțiunile, bolile și indicațiile medicale (după caz);
- ▶ anotimpul în care se livrează meniurile;
- ▶ realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de cei care le consumă;
- ▶ să fie variată, atât prin felul produselor cât și prin tehnologia culinară.

Prestatorul va fi obligat să prezinte, după aprobarea Planului de alimentație lunar de către reprezentantul legal al autorității contractante, planul de meniu săptămânal, iar achizitorul îl va afișa la loc vizibil.

A. Condiții privind ambalarea, livrarea, recepția și transportul

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

Recepția serviciilor se va realiza în baza unui Proces verbal de recepție lunar, semnat de Reprezentantul legal al Autorității Contractante și un reprezentant al Prestatorului. Procesul verbal de recepție va avea **trei anexe**:

Lista meniurilor propuse pentru o lună de servicii - întocmită de Prestator și aprobată de Achizitor,

Borderoul de porții livrate - în care se consemnează zilnic: ora la care s-a efectuat livrarea, varianta de meniu, numărul porțiilor livrate, semnăturile părților;

Lista de participanți - un centralizator, pe zile, cu persoanele beneficiare ale hranei.

Toate produsele vor fi însoțite la livrare de:

- certIFICATE sanitar - veterinare pentru carne proaspătă
- aviz de însoțire a mărfurilor.

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

Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, reprezentantul legal al Achizitorului va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 60 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 acestea.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele în vederea transportului la destinație pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala produsele în cutii speciale pentru transportul hranei, pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare/caldă la destinația finală și menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă.

Livrarea va fi asigurată de Prestator cu mașinile izoterme autorizate DSV și nu va majora în niciun caz prețul oferit (de exemplu: condiții extreme de vreme, drum accidentat etc.).

În vederea conservării temperaturii preparatelor culinare, transportul se va efectua cu mașinile izoterme puse la dispoziție de Prestator.

Autovehiculele cu care se realizează transportul vor prezenta autorizații sanitar- veterinare la zi.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățare adecvată și/sau dezinfectie. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei, conform normelor epidemiologice în vigoare. Mijloacele de transport și/sau containerele 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.

Transportul și distribuția hranei preparate se va face în recipiente care să păstreze temperatura alimentelor - vase izoterme, separat pentru fiecare fel de mâncare.

Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar.

Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil, astfel încât să nu se poată șterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "numai pentru alimente".

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contract de prestare a serviciilor privind igienizarea periodic (lunar/trimestrial).

Numărul de porții stabilit reprezintă un număr maximal de porții ce ar trebui livrate. Livrarea hranei se face pe baza de comanda săptămânală sau lunară. Această comandă va cuprinde numărul de porții pe fiecare zi a lunii/a săptămânii în care se desfășoară cursurile. Contractantul va livra zilnic exact numărul de porții prevăzut pentru ziua respectivă în cadrul comenzii lunare sau săptămânale.

Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate. Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore, și de a prezenta oricând Achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport.

Achizitorul are obligația de a preleva și el probe alimentare (porție oferită gratuit de prestator), conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare în recipiente din sticlă, etichetate, care se păstrează 48 de ore, și se prezintă oricând eventualelor inspecții / controlori.

De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu (CANTITATIV SI ORGANOLEPTIC) de către personalul Achizitorului desemnat în acest sens.

ESTE INTERZISĂ păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

La data semnării contractului, prestatorul va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

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 legal al Achizitorului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului inopinat, în ceea ce privește modul de depozitare al alimentelor, prepararea hranei etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului și vor fi consemnate în "Registrul de control privind hrănirea", document ce va fi păstrat la sediul Achizitorului.

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele impropii 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. 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 să fie servită la aproximativ 60 minute de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de +60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max.+8 grade Celsius pentru hrana rece.

Ofertatul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

Deseurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.

2.8. Cod CPV: 55520000-1-servicii de catering

2.9. Valoarea estimată a contractului :

Valoarea estimată este de **123,300.00 lei fără TVA**- sumă bugetată pentru 60 de beneficiari pe o perioadă de 137 zile.

Astfel:

Număr beneficiari	Nr. Zile/beneficiar	Cost hrană/zi/beneficiar	Cost total LEI FĂRĂ TVA
60 copii-	137 zile de curs	15 lei fără TVA	123,300.00



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

Program de educație de tip Școală după școală și Școala de vară			
---	--	--	--

3. DEPOZITE VALORICE ȘI GARANȚII SOLICITATE (DUPĂ CAZ)

Nu se solicită garanții de participare.

4. LEGISLAȚIA APLICATĂ

-Legea nr. 98/2016 cu toate completările și modificările în vigoare.

-HG nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016.

-Procedura simplificată proprie elaborată pentru achiziții publice ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016.

5. CERINȚE MINIME DE CALIFICARE

1.Toate documentele vor fi redactate în limba română și vor fi transmise în original.

2.Toate documentele vor avea semnătura reprezentantului legal sau a persoanei împuternicite să semneze oferta.

3. Ofertele, in original, se vor depune sau transmite prin posta, la sediul autoritatii contractante: Școala Gimnazială "Mihail Kogălniceanu" Dorohoi, pana la data de 11.06.2020, ora 14. Ofertele depuse dupa data limita, vor fi respinse ca tardiv depuse.

4. Contractul se va incheia cu un singur operator. Forma juridica pe care o va lua grupul de operatori economici ofertanti: se accepta participarea in consortiu, asocierea, subcontractarea.

5. Oferta va cuprinde obligatoriu, urmatoarele documente:

Cerințe de calificare	Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:
I. Documente de identificare și înregistrare	- Certificat de înregistrare emis de Oficiul Registrului Comerțului sau echivalent pentru persoane fizice sau juridice străine (în copie conformă cu originalul); - Certificat constatator

	emis de Oficiul Registrului Comerțului din care să reiasă că operatorul economic are ca obiect de activitate cel puțin unul din codurile CAEN prevăzute pentru desfășurarea activității de alimentație publică, servicii de catering, servicii de restaurant, servicii hoteliere emis cu cel mult 30 de zile înainte de data limită de depunere a ofertelor, sau echivalent pentru persoane fizice sau juridice străine (copie conformă cu originalul).
II. Situația personală a ofertantului Sub sancțiunea excluderii din procedura, ofertantul nu trebuie sa se afle in situatiile prevazute la art. 164, 165 si 176 din Lege.	Declarație pe proprie raspundere a reprezentantului legal privind neîncadrarea în prevederile art.164 din Lege (Formular nr. 1). Declarație pe proprie răspundere a reprezentantului legal privind neîncadrarea în prevederile art.165 din Lege (Formular nr.2). Declarație pe propria răspundere a reprezentantului legal privind neîncadrarea în prevederile art.167 din Lege (Formular nr.3).
III. Neîncadrarea în situațiile potențial generatoare de conflict de interese, prevăzute la art. 60 din Legea nr. 98/2016 Sub sancțiunea excluderii din procedura, ofertantul, asociații, terți susținători sau subcontractanții nu trebuie sa se afle in vreuna dintre situatiile potențial generatoare de conflict de interese, prevazute in art. 60 din Legea nr. 98/2016; Declarație	Declarație pe propria răspundere, semnată de reprezentantul legal/ persoana împuternicită privind îndeplinirea acestei condiții (Formular nr.4). Persoanele din cadrul autorității contractante care dețin funcții de decizie în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt următoarele: Luca Otilia-Stela – coordonator proiect Dănilă Filareta-administrator financiar Mihai Radu-responsabil achiziții Membrii consiliului de administrație: Mihai Iordana Saucă Liliana Mîndrescu Ciprian Borcea Valentin Toma Alin Moga Alexandra Anton Simona Barabasa Iulian
IV. Capacitatea de exercitare a activității profesionale Operatorii economici trebuie sa aiba capacitatea profesionala de a realiza activitatile care reprezinta obiectul contractului.	Declarație pe propria răspundere, semnată de reprezentantul legal/ persoana împuternicită privind îndeplinirea acestei condiții (Formular nr. 5).
V. Autorizații valabile la data prezentării ofertei	Avizul tehnic de funcționare și avizul sanitar eliberate de către Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor. (copie conforma cu originalul) Autorizațiile emise de DSP și DSV pentru

	<p>mijloacele de transport cu care se va realiza distribuția meniurilor zilnice conform propunerii stabilite de autoritatea contractantă la beneficiarii activităților din cadrul proiectului. Prezentarea înregistrării / autorizației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor emisa de direcția județeană/municipiului București (conform Ordinului Autorității Naționale Sanitar Veterinara și pentru Siguranța Alimentelor nr. 57 din 24 iunie 2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală), conform ANEXA 1 - NORMA SANITARA VETERINARA privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, CAPITOLUL II - art.3.</p>
<p>VI. Informatii privind asocierea: Orice operator are dreptul de a participa la procedura de atribuire în comun cu alți operatori economici, inclusiv în forme de asociere temporară, constituite în scopul participării la procedura de atribuire.</p>	<p>Modalitatea de îndeplinire a cerinței: Se vor completa documente justificative de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire (oferant/ofertant asociat) cu informațiile aferente situației lor.</p>
<p>VII. Informatii despre subcontractanți: Ofertantul trebuie să precizeze în oferta partea/partile din contract pe care urmează să le subcontracteze și datele de identificare ale subcontractanților propuși</p>	<p>Modalitate de îndeplinire a cerinței: Se vor completa documente justificative de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire (oferant/ofertant asociat/subcontractant) cu informațiile aferente situației lor.</p>
<p>VIII. Cerințe privind igiena personalului:</p>	<p>Angajații operatorului economic responsabili cu prepararea hranei trebuie să fie calificați. – minim 1 bucătar. Se vor prezenta documente care atestă forma juridică de colaborare a ofertantului cu personalul calificat. 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. Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă</p>



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

	<p>(Declarație pe propria răspundere) Personalul angajat în manipularea și prelucrarea alimentelor a urmat cursul de Noțiuni fundamentale de igiena – se prezintă atestatul. Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaților conform legislației în vigoare (Declarație pe propria răspundere)</p>
--	--

Documentele menționate la cerințele I și VIII nu vor fi depuse în mod obligatoriu de operatorii economici până la termenul limită de depunere a ofertelor. Școala Gimnazială "Mihail Kogălniceanu" Dorohoi își rezervă dreptul de a solicita aceste documente în cadrul procesului de evaluare a ofertelor, dar oricum nu mai târziu de data întocmirii raportului de atribuire a procedurii de achiziții servicii de catering.

6. PROCEDURĂ

6.1. Tipul procedurii: Procedura simplificată proprie (Servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr.2 la Legea nr.98/2016).

6.2. Modalitatea de desfășurare a procedurii de atribuire: offline.

7. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Pretul cel mai scăzut.

8. OFERTA. PREZENTAREA OFERTEI

La întocmirea ofertelor, operatorii economici au obligația să respecte toate instrucțiunile menționate, toate specificațiile prezentate în Caietul de Sarcini, precum și să completeze toate formularele cuprinse în Documentația de atribuire.

Formularele prezentate sunt modele orientative, cu conținut minim obligatoriu, ofertantul nefiind descalificat dacă forma documentului de calificare solicitat nu corespunde structurii de prezentare a informațiilor din prezenta documentație de atribuire.

Formularele și declarațiile prevăzute în cadrul documentației de atribuire vor fi completate în mod corespunzător și semnate de reprezentatul legal sau de către persoana împuternicită expres de către acesta prin împuternicire specială, menționându-se în clar numele și prenumele persoanei care semnează orice document depus/transmis de către operatorul economic.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Ofertantul își asumă răspunderea exclusivă pentru legalitatea și autenticitatea tuturor documentelor prezentate în vederea participării la procedură.

Analizarea documentelor prezentate de ofertanți de către comisia de evaluare nu angajează din partea acestora nicio răspundere sau obligație față de acceptarea acestora ca fiind autentice sau legale și nu înlătură răspunderea exclusivă a ofertantului sub acest aspect.

Oferta nu va conține ștersături sau cuvinte scrise peste scrisul inițial și are caracter obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate, stabilită de către autoritatea contractantă. Autoritatea contractantă are dreptul de a solicita documente edificatoare care probează/ confirmă îndeplinirea cerințelor de calificare, clarificări și, după caz, completări formale ale declarațiilor prezentate de ofertanți, pentru demonstrarea îndeplinirii cerințelor stabilite prin criteriile de calificare sau pentru demonstrarea conformității ofertei cu cerințele solicitate prin Caietul de sarcini.

8.1. Limba în care poate fi redactata oferta : Limba română

8.2. Moneda în care se transmite oferta financiară: Lei

8.3. Modul de prezentare a propunerii tehnice:

Ofertanții vor prezenta oferta tehnică în funcție de solicitările din caietul de sarcini. Ofertanții care participă la procedura de atribuire înțeleg să ofere numai servicii care să îndeplinească cel puțin condițiile tehnice minime specificate în caietul de sarcini.

Oferta tehnică va conține: Propunerea tehnică (Tabelul de corespondență cu specificațiile tehnice minime) - o descriere a modului în care se vor presta serviciile de catering, în conformitate cu cerințele stipulate în caietul de sarcini.

Modul de elaborare și prezentare a propunerii tehnice

Ofertantul va avea obligația ca în cadrul propunerii tehnice să prezinte următoarele informații/documente:

1. Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate fabricarea de mâncăruri preparate și servicii de catering, de asemenea, acestea trebuie să fie autorizate la sediul/punctul de lucru unde se desfășoară activitatea de preparare a hranei - Se solicită prezentarea Certificatului constator eliberat de Oficiul Registrului Comerțului.

2. Prezentarea Autorizațiilor/avizelor sanitare veterinare, certificate de conformitate, deținute pentru prestarea activității de fabricare de mâncăruri preparate și catering conform prevederilor legale în domeniu, valabile la data depunerii ofertei.

3. Prezentarea unui Contract de prestări servicii cu un laborator pentru efectuarea analizelor.

4. Prezentarea documentelor prin care să se facă dovada deținerii de către ofertant a unei mașini autorizate pentru transportul alimentelor; se vor prezenta cartea mașinii și autorizația pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei.

5. Prezentarea personalului angajat prin depunerea a minim 1 Contract de muncă pentru personalul calificat (Bucătar) și a certificatului de calificare a acestuia.

6. Prezentarea de către Ofertant a unui număr de 10 variante (propuneri) de meniuri (numerotate de la



UNIUNEA EUROPEANĂ



1 la 10), obligatoriu să fie conforme cu recomandările prezentului Caiet de Sarcini. Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora. Cele 10 variante de meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului.

7. Prezentarea unei declarații pe propria răspundere că la prepararea mâncărilor vor utiliza produse proaspete sau refrigerate.

8.4. Modul de prezentare a propunerii financiare

Ofertanții au obligația de a prezenta următoarele formulare completate reprezentând oferta financiară: Formular de Ofertă financiară, reprezentând actul prin care ofertantul își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă. Propunerea financiară va fi exprimată în lei, fără TVA (cu maxim 2 zecimale).

8.5. Valabilitatea ofertei

- (1) Valabilitatea ofertei: 30 de zile de la termenul limită de depunere a ofertelor cu posibilitate de prelungire, la solicitarea autorității contractante.
- (2) Oferta are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă.
- (3) Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul să solicite ofertantului prelungirea valabilității ofertei.
- (4) În cazul în care ofertanții refuză să își prelungească perioada de valabilitate a ofertelor, aceștia vor fi respinși din cadrul procedurii. Orice ofertă valabilă pentru o perioadă mai mică decât cea stabilită de către autoritatea contractantă, va fi respinsă ca inacceptabilă.

8.6 Cuprinsul ofertei, transmiterea/depunerea ofertei, modificarea/retragerea ofertei

8.6.a. Cuprinsul ofertei:

Oferta va cuprinde:

- a. Documentele de calificare (Formularele 1-5);
- b. Certificat de înregistrare emis de Oficiul Registrului Comerțului sau echivalent pentru persoane fizice sau juridice străine (în copie conformă cu originalul);
- c. Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului din care să reiasă că operatorul economic are ca obiect de activitate cel puțin unul din codurile CAEN prevăzute pentru desfășurarea activității de alimentație publică, servicii de catering, servicii de restaurant, servicii hoteliere emis cu cel mult 30 de



UNIUNEA EUROPEANĂ



zile înainte de data limită de depunere a ofertelor, sau echivalent pentru persoane fizice sau juridice străine (copie conformă cu originalul).

d. Avizul tehnic de funcționare și avizul sanitar eliberate de către Autoritatea Națională SanitarVeterinară și pentru Siguranța Alimentelor. (copie conforma cu originalul)

e. Declarație prin care ofertantul declară că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile din domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă (Formularul nr. 6);

f. Propunerea Tehnică (Formularul nr.7);

g. Propunerea Financiară (Formularul nr.8);

h. Fișa de date privind informațiile generale despre ofertant (Formularul nr. 9);

i. Scrisoare de înaintare a ofertei (Formular 10);

j. Împuternicire din partea reprezentantului legal al societății (dacă este cazul). Imputernicirea va fi însoțită de o copie după actul de identitate al persoanei împuternicite (Formular 11).

8.6. b Transmiterea/depunerea ofertei

Ofertele:

1) pot fi transmise prin poștă/curierat;

2) pot fi depuse direct, prin delegat, la Școala Gimnazială "Mihail Kogălniceanu" Dorohoi.

Ofertantul are obligația de a transmite/ depune oferta la adresa și până la data și ora-limită precizată. Oferta, acceptarea, precum și revocarea produc efecte numai din momentul în care ajung la destinatar, astfel încât în cazul transmiterii prin posta/ curierat, ofertantul se asigură că data primirii se încadrează înăuntrul termenului-limită stabilit de către autoritatea contractantă și își asumă riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră sau cazul fortuit. Oferta care este depusă/transmisă la o altă adresă decât cea stabilită de către autoritatea contractantă sau după data-limită pentru depunere/ transmitere va fi respinsă, urmând a se returna nedeschisă.

Clarificarile pot fi depuse prin e-mail la adresa scoala8dorohoi@yahoo.com . Data limita de solicitare carificari:10.06.2020 se va raspunde in termen de maxim 24 de ore la solicitarea de clarificari.

Raspunsurile la clarificari vor fi postate si pe pagina www.fonduri-ue.ro, sectiunea "Achizitii privati".

Ofertantii vor fi instiintati in scris cu privire la rezultatul evaluarii ofertelor. Eventualele contestatii vor fi adresate beneficiarului in termen de maxim 3 zile calendaristice de la primirea instiintarii. Beneficiarul va solutiona contestatia in termen de 5 zile lucratoare. In cazul in care ofertantul nu este multumit de modul de solutionare a contestatiei, se poate adresa instantelor judecatoresti competente.



UNIUNEA EUROPEANĂ



8.6.c Modificarea/retragerea ofertei

Ofertantul are dreptul de a-și modifica/ retrage oferta numai înainte de data-limită stabilită pentru depunere și numai printr-o solicitare scrisă în acest sens. Ofertantul nu are dreptul de a-și retrage/ modifică oferta expirarea datei-limită stabilite, sub sancțiunea excluderii din procedura. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autotitatea contractanta.

8.7. Condiții de reziliere a contractului

Pierderea de către Prestator a autorizațiilor, avizelor sanitar - veterinare, atât pentru sediu/punctul de lucru unde se pregătește hrana, cât și pentru vehiculele cu care se realizează transportul alimentelor atrage după sine rezilierea contractului de plin drept.

Contractul se reziliează de drept fără plata unor daune materiale (bănești), în situația îndeplinirii a cel puțin a uneia din următoarele condiții:

- consemnarea de către comisia de recepție a unor întârzieri nejustificate și repetate a livrărilor. În sensul prezentului Caiet de Sarcini, întârzieri acceptabile constituie întârzieri nu mai mari de:
 - * 15 minute, dar nu mai mult de 1 dată pe săptămână;
 - * 30 de minute, dar nu mai mult de 1 dată la 2 săptămâni.
- întreruperea nejustificată de către Prestator a prestării serviciilor de catering;
- livrarea unui meniu neconform cu prezentul Caiet de Sarcini;
- îmbolnăvirea a mai mult de 5 dintre beneficiari, îmbolnăvire datorată folosirii unor alimente cu potențial alergogen, alimente sau ingrediente alterate/păstrate/preparate în condiții necorespunzătoare, stabilit de medicul unei unități spitalicești.

8.8 Condiții de plată

Pentru acest contract, autoritatea contractantă propune un sistem de facturare lunară, pe baza de porții livrate și recepționate, conform condițiilor de recepție și plată. Plata facturii acceptate de autoritatea contractantă se va face în maximum 45 de zile de la momentul înregistrării facturii la Școala Gimnazială "Mihail Kogălniceanu" Dorohoi.

Modalități de plată: Mecanismele de plată sunt menționate în cadrul clauzelor contractuale obligatorii (propunerea de contract de prestare servicii), condiții pe care ofertantul trebuie să le accepte fără observații.

Plata serviciilor prestate conform prevederilor contractului se va face, prin ordin de plată, în baza facturii fiscale emise, a proceselor verbale de recepție a serviciilor, în termen de maxim 45 zile de la primirea facturii de către achizitor, respectiv de la data înregistrării la achizitor a facturii aferente produselor furnizate, acceptate la plată de către reprezentantul achizitorului.

Prestatorul va emite factura numai după recepția serviciilor prestate în baza contractului, în cazul în care, din vina sa, prestatorul nu reușește să-și îndeplinească obligațiile asumate, atunci achizitorul are dreptul de a deduce ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,1 % din prețul serviciilor neprestate, pentru fiecare zi de întârziere, până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor.

În cazul în care achizitorul nu onorează facturile în termenul prevăzut mai sus, atunci acesta are obligația de a plăti, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,1 % din plata neefectuată, pentru fiecare zi de întârziere, până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor.

8.9 Subcontractarea



Prestatorul nu poate subcontracta și nici nu poate permite prezența unui terț pe perioada prestării serviciilor de catering fără acordul scris al Autorității Contractante.

Solicitarea pentru autorizarea unui subcontractant trebuie să fie transmisă Autorității Contractante cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de data programată pentru începerea prestării serviciilor de către subcontractant.

Solicitarea trebuie transmisă Autorității Contractante împreună cu:

- a. documentele care descriu activitățile subcontractate, calendarul de prestare și valoarea acestora;
- b. documentele care demonstrează capacitatea tehnică și profesională a subprestatorului de a presta serviciile subcontractate în conformitate cu cerințele Autorității Contractante;
- c. documentele care atestă numărul personalului subprestatorului și calificările acestora;
- d. descrierea sistemului de management al calității pe care subprestatorul îl va aplica pe perioada prestării serviciilor subcontractate.

Autoritatea Contractantă poate refuza autorizarea subprestatorului dacă documentele și informațiile prezentate sunt incomplete sau necorespunzătoare cu activitățile ce urmează a fi subcontractate. În situația în care Subprestatorul nu aplică un sistem de management al calității corespunzător, atunci această situație poate fi acoperită de sistemul de management al calității implementat de Contractant. Chiar și atunci când Autoritatea Contractantă autorizează un subcontractant, Prestatorul este responsabil pentru toate obligațiile sale contractuale și este singurul responsabil de executarea corespunzătoare a Contractului și rămâne singurul răspunzător în fața Autorității Contractante.

Este responsabilitatea Prestatorului să îi determine pe Subcontractanți să adere la toate prevederile contractuale.

Este responsabilitatea Prestatorului să îi determine pe Subcontractanți să respecte prevederile Planului alimentară.

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

Pe perioada derulării Contractului, Prestatorul este responsabil pentru realizarea activităților în conformitate cu documentația tehnică și implementarea celor mai bune practici, în conformitate cu regulile și regulamentele existente la nivel național și la nivelul Uniunii Europene. În realizarea activităților sale în cadrul Contractului Prestatorul trebuie să aibă în vedere:

a. informațiile aplicabile prestării serviciilor de catering în general (astfel cum sunt descrise în acest Caiet de sarcini, precum și în legislația aplicabilă);

b. regulile și testările aplicabile în mod specific realizării de servicii a căror prestare fac obiectul Contractului ce va rezulta din prezenta procedură de atribuire. Prin depunerea unei Oferte ca răspuns la cerințele din prezentul Caiet de sarcini, se prezumă că Prestatorul are cunoștințe și are în vedere toate și orice reglementări aplicabile și că le-a luat în considerare la momentul depunerii Ofertei sale pentru atribuirea Contractului. În cazul în care, pe parcursul derulării Contractului, apar schimbări legislative de natură să influențeze activitatea Prestatorului în raport cu cerințele stabilite prin prezentul Caiet de sarcini, Prestatorul are obligația de a informa Autoritatea Contractantă cu privire la consecințele asupra activităților sale ce fac obiectul Contractului și de a își adapta activitatea, de la data și în condițiile în care sunt aplicabile.

În cazul în care vreuna din regulile generate sau specifice nu mai sunt în vigoare sau au fost modificate conform legii la data depunerii ofertei, se consideră că regula respectivă este automat înlocuită de noile prevederi în vigoare conform legii și că Ofertantul/Prestatorul are cunoștința de aceste schimbări și le-a avut în vedere la depunerea Ofertei sale în baza acestui Caiet de sarcini.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Prestatorul va fi deplin responsabil pentru prestarea serviciilor și livrarea hranei în condiții de maximă securitate și în deplină conformitate cu legislația aplicabilă, precum și cu respectarea prevederilor referitoare la securitate și sănătate în muncă și controlul calității cuprinse în standarde/instrucțiuni/proceduri/ghiduri, aplicabile în cazul respectiv.

Prestatorul va fi ținut deplin responsabil pentru subcontractanții acestuia, chiar și în situația în care au fost în prealabil agreați cu Autoritatea Contractantă, urmând să răspundă față de Autoritatea Contractantă pentru orice nerespectare sau omisiune a respectării oricărui prevederi legale și normative aplicabile.

Autoritatea Contractantă nu va fi ținută responsabilă pentru nerespectarea sau omisiunea respectării de către Contractant sau de către subcontractanții acestuia a oricărei prevederi legale sau normative aplicabile.

În raport cu obiectivele anticipate pentru Contract, responsabilitățile Prestatorului sunt:

- a. Asigurarea planificării resurselor pe toată perioada derulării Contractului pe baza informațiilor puse la dispoziție de Autoritatea Contractantă;
- b. Asigurarea valabilității tuturor autorizațiilor și certificatelor deținute (atât pentru organizația sa, cât și pentru personalul propus pentru prestarea serviciilor), care sunt necesare (conform legislației în vigoare) pentru prestarea serviciilor de catering;
- c. Respectarea legislației privind sănătatea și securitatea în muncă și protecția mediului înconjurător și a cerințelor specifice ale Autorității Contractante, precum și a oricărui acte normative aflate în interdependență cu obiectul Contractului, pe toată durata acestuia;
- d. Planificarea activității și asigurarea capacității de personal calificat necesară pentru îndeplinirea obligațiilor sale, cu respectarea celor mai bune practici din domeniu, a prevederilor legale și contractuale relevante și cu deplină înțelegere a complexității legate de derularea cu succes a Contractului, astfel încât să se asigure îndeplinirea obiectivelor Autorității Contractante;
- e. Propunerea spre aprobare către Autoritatea Contractantă, a unui Plan alimentar/ meniu lunar și săptămânal (extras din cel lunar) conform cerințelor prezentului caiet de sarcini;
- f. Acceptarea realizării de verificări de către Autoritatea Contractantă pe durata derulării Contractului în ceea ce privește îndeplinirea oricărei și tuturor obligațiilor sale și prezentarea la cerere a oricărui și tuturor documentelor justificative referitoare la îndeplinirea acestor obligații;
- g. Cooperarea și punerea la dispoziția Autorității Contractante a tuturor informațiilor privind trasabilitatea alimentelor.

Ofertele care nu vor îndeplini cerințele prezentate în această secțiune și Caietul de Sarcini în integralitate, vor fi respinse ca neconforme.

8.10. CAI DE ATAC In condițiile Legii contenciosului administrativ nr. 554/2004.