

Anexa 1 la HCL.....153/2021

Aprobat

Primar

Nicolae Liviu DASCĂLU



CAIET DE SARCINI

**Acord-cadru: Servicii de catering: pregătirea, prepararea și
livrarea zilnică a hranei pentru beneficiari Centrului de zi „Alba
ca Zapada si cei 60 de pitici” din comuna Maracineni, judetul
Arges.**

COD CPV 55520000-1

I. INFORMAȚII GENERALE

Autoritatea contractantă: Comuna Mărăcineni, județul Arges.

Beneficiar real: Centrul de zi „Alba ca Zapada si cei 60 de pitici” din comuna Maracineni, județul Arges

Denumirea și adresa serviciului/compartimentului din cadrul institutiei: Biroul de achiziții publice al Primăriei Comunei Mărăcineni, strada Principală nr. 274A, județul Argeș. Persoana de contact: Nanu Daniela. Nr. de tel: 0790779399.

Modalitatea de atribuire: unui singur ofertant conform art. 115 alin 2, lit.A din Legea 98/2016.

Prezentul Caiet de sarcini include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant va elabora **Oferta** (proponerea tehnică și propunerea financiară) pentru furnizare/servicii a suportului alimentar-catering care fac obiectul Acordului-cadru ce va rezulta din această procedură.

Procedura aplicată: Procedura proprie aprobată prin HCL nr. 29/05.03.2025 în conformitate cu art. art. 33 alin 2 din Legea 98/2016 actualizata.

Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate – preț, în conformitate cu art. 187 alin 3, lit. a) și b) din Legea 98/2016 actualizata.

Scopul: Incheierea unui Acord-cadru pe o perioada de 4 ani pentru o valoare care sa nu depaseasca limita prevazuta art.7, Alin. (1), lit d) din Legea 98/2016 actualizata si anume “cuprinsă în intervalul: de la 270.120 lei până la 3.701.850 lei (*exclusiv*)”, privind prestarea serviciilor de catering referitoare la pregatirea, prepararea si livrarea unui nr. de 2 mese principale - mic dejun, pranz si o gustare pentru un număr estimativ de 14.300 portii/an care se pot ajusta functie de comenzile primite de la Centrul de zi „Alba ca Zapada si cei 60 de pitici” pana la capacitatea maxima a acestuia de 19.800 portii/an.

Acordul-cadru va asigura incheierea de contracte subsecvente pe o perioada de 4 ani, pretul contractelor subsecvente anuale se vor modifica conform Art. 221 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, actualizata.

Acordul-cadru trebuie sa prevada cel putin:

- a) Obligatiile principale pe care operatorul economic si le-a asumat prin oferta
- b) Pretul unitar pe care operatorul economic l-a prevazut in oferta si pe baza caruia se va determina pretul fiecarui contract atribuit ulterior.

Sursa de finantare: Buget local

Obiectul Acordului-cadru: Servicii de catering: pregatirea, prepararea și livrarea zilnica a hranei pentru beneficiari Centrului de zi „Alba ca Zapada si cei 60 de pitici” din comuna Maracineni, judetul Arges.

Volumul total al serviciilor care se pot atribui in cadrul perioadei Acordului-cadru (4 ani) face referire la un numar estimativ de **79.200 portii**.

Valoarea maxima a contractului subsecvent per an este de 495.000 lei fără Tva (549.450 lei inclusiv TVA) — pentru un număr estimativ de 19.800 portii/an (numarul portiilor fluctueaza functie de prezenta beneficiarilor pentru fiecare an in parte). Prețul maxim individual zilnic, pentru pregătirea, prepararea si livrarea hranei (mic dejun, masă de prânz si gustare) este de 25 lei fără TVA/beneficiar (27,75 lei inclusiv TVA/beneficiar).

Operatorul economic va depune la incheierea contractului subsecvent oferta economica parte integranta din contract.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii Centrului de Zi “Alba ca Zapada si cei 60 de pitici”, în cantitatile și conținutul caloric respectand principiile unei alimentatii rationale, conform OMS nr. 1563/2008. Portiile vor fi pregatite si preparate de prestatorul serviciului cu respectarea necesarului zilnic de calorii si substante nutritive pentru copii, prevazute de legislatia in vigoare.

Necesarul de meniuri efectiv zilnic este intocmit si comunicat de catre persoana desemnata din cadrul Centrului de Zi “Alba ca Zapada si cei 60 de pitici” si poate suferi modificari in functie de numarul de beneficiari.

Prestatorul are obligatia de a asigura prepararea si livrarea hranei pentru beneficiarii cu cerinte alimentare speciale (intoleranta la lactoza, vegetarieni), in functie de solicitarea scrisa a personalului specializat din cadrul Centrului de Zi “Alba ca Zapada si cei 60 de pitici” si in baza meniului special alcatuit de catre acestea.

Livrarea suportului alimentar-catering va începe în ziua următoare semnării contractului subsecvent, in baza ordinului de livrare emis de catre autoritatea contractanta.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si livrate se va face zilnic intre orele 8:00-9:00, comanda fiind efectuata prin telefon de catre persoana nominalizata de catre achizitor, pentru mic dejun, pranz si gustare, micul dejun va fi livrat in aceeasi perioada cu pranzul dar pentru ziua urmatoare.

Intervalul orar de livrare a pranzului este:

- Orele 11:00-12:00

Programul este anuntat in scris sau prin mijloace electronice, o singura data, la inceputul activitatii, si ori de cate ori va suferi modificari.

Prepararea si distribuirea hranei se va face 5 zile pe saptamana, de Luni pana Vineri cu exceptia sarbatorilor legale in vigoare.

Portia de hrana pentru un copil, va fi compusa din mic dejun, pranz si gustare, conform varintelor orientative, avand obligativitatea incadrarii in nr de calorii si mentinerea gramajelor, astfel:

Varianta 1

	Mic Dejun	Dejun	Gustare	Alergeni alimentari
Luni (1150 calorii)	Lapte 200ml Cereale porumb 50g	Supă de găluște 250g Piept de pui la grătar cu piure de cartofi 60/100 g Pâine-1 felie Plăcintă cu mere 40g	Banană – 1 buc	<i>Ou, țelină, gluten, soia, lactoză</i>
Mărti (1215 calorii)	Ceai fructe 200ml Tartină cu unt și ou(1 buc) 20/50g	Ciorbă de pui a la grecque 250g	Măr -1buc.	<i>Ou, țelină, gluten, lactoză</i>

	Pâine-1 felie	Mâncare de mazăre cu piept de pui 150/50g Pâine-2 felii Clătită cu gem 50g		
Miercuri (1175 calorii)	Ceai fructe 200ml Tartină cu branză almette 30g Pâine-1 felie	Ciorbă de vâcuță 250g Ostropel de pui cu mămliguță 100/150g Pâine-1 felie Orez cu lapte 120g	Biscuiți 50g	<i>Ou, țelină, gluten, lactoză</i>
Joi (1250 calorii)	Lapte 200ml Cereale 50g grâu	Ciorbă de legume 250g Chifteluțe la cuptor cu pilaf de orez 100/100g Pâine-2 felii Placinta cu branza 40gr	Pară-1 buc	<i>Ou, țelină, gluten, soia, lactoză</i>
Vineri (1200 calorii)	Ceai de fructe 200ml Tartă cu șuncă și ardei gras 30g/10 g Pâine-1 felie	Supă cremă de legume și crutoane 250g Ghiveci de legume cu carne de pui 150/50g Pâine-1 felie Biscuiți 20g	Iaurt natural 130g	<i>Ou, țelină, gluten, soia, lactoză</i>

Varianta 2

	Mic Dejun	Dejun	Gustare	Alergeni alimentari
Luni (1150 calorii)	Ceai de fructe 200ml Tartină cu gem și unt 20/20g Pâine-1 felie	Ciorbă de perișoare 250g Șnițel de curcan cu pilaf de orez 60/100g Pâine-2 felii Budincă gris 120 g	Măr- buc	<i>Ou, țelină, gluten, lactoză</i>
Marți (1250 calorii)	Lapte 200ml Cereale 50g	Ciorbă de pui 250g Chifteluțe la cuptor cu piure de cartofi (2x40)/100 g Pâine-2 felii Pandișpan 30g	Banană – 1 buc	<i>Ou, țelină, gluten, soia, lactoză</i>
Miercuri (1170 calorii)	Ceai fructe 200ml Tartină cu cașcaval 30 g Pâine-1 felie	Ciorbă de legume 250g Mâncare de fasole verde cu carne de porc 150/40g Pâine-2 felii Orez cu lapte 120g	Pară - 1 buc	<i>Ou, țelină, gluten, lactoză</i>
Joi (1220 calorii)	Cacao cu lapte 200ml Tartină cu mușchi file 30 g Pâine-1 felie	Supă cremă de legume și crutoane 250g Sărmăluțe cu carne porc (3 buc.) mămliguță Placintă cu mere 40g	Măr-1 buc	<i>Ou, țelină, gluten, lactoză</i>

Vineri (1250 calorii)	Iaurt natural 100 g Fulgi de porumb 50g	Ciorbă de spanac cu ou 250g Farfale cu carne de pui 150/50 g Pâine-1 felie Biscuiții –20g	Iaurt cu fructe 130g	<i>Ou, țelină, gluten, soia, lactoză</i>
--------------------------	--	--	----------------------	--

Varianta 3

	Mic Dejun	Dejun	Gustare	Alergeni alimentari
Luni (1220 calorii)	Ceai de fructe 200ml Tartină unt și gem 20/20g Pâine-1 felie	Ciorbă de legume 250g Copănel de pui la cuptor cu pilaf 100/100g Pâine-2 felii Biscuiți 20g	Iaurt natural 130 g	<i>Ou, țelină, gluten, lactoză</i>
Marți (1250 calorii)	Ceai fructe 200ml Tartă cu cașcaval 30 g Pâine-1 felie	Supă cu găluște 250g Tocăniță de cartofi cu carne de porc 150/40g Pâine-1 felie Pandișpan 30g	Banană – 1 buc	<i>Ou, țelina, gluten, lactoză</i>
Miercuri (1175 calorii)	Lapte 200ml Cereale orz 50g	Ciorbă de pui 250g Spaghete cu brânză telemea 200g Pâine-1 felie Ruladă cu gem 40g	Măr– 1 buc	<i>Ou, țelină, gluten, soia, lactoză</i>
Joi (1150 calorii)	Ceai de fructe 200ml Tartă cu brânză topită (2cub)35g Pâine-1 felie	Supă de roșii cu fidea 250g Ardei umplut 200g Pâine-1 felie Plăcintă cu mere 30g	Iaurt natural 130g	<i>Ou, țelină, gluten, lactoză</i>
Vineri (1190 calorii)	Ceai de fructe 200ml Tartă cu șuncă Praga 30g Pâine-1 felie	Supă cremă de legume cu crutoane 250g Piept de pui la cuptor pane cu cartofi nature+ salată de varză 60/100/50 Pâine-1 felie Clătită cu gem 50g	Pară-1 buc	<i>Ou, țelină, gluten, lactoză</i>

Variantă 4

	Mic Dejun	Dejun	Gustare	Alergeni alimentari
Luni (1150 calorii)	Lapte 200ml Cereale porumb 50g	Ciorbă de perișoare 250g Mămăliguță cu branză și smântână 60/60/100g Pâine-1 felie Cornulete cu gem 30 g	Banană-1 buc.	<i>Ou, țelină, gluten, soia, lactoză</i>
Marți (1130 calorii)	Ceai fructe 200ml Tartină cu unt și gem 20/20g Pâine-1 felie	Cremă de brocolii cu crutoane de pâine 250g Pulpă de pui la cuptor cu pilaf de orez 150/100g Pâine-1 felie Budincă de Macaroane cu brinză 80 g	Măr- 1buc.	<i>Ou, țelină, gluten, lactoză</i>
Miercuri (1180 calorii)	Ceai de fructe 200ml Tartă cu cașcaval 30g Pâine-1 felie	Ciorbă de porc țărănească 250g Friptură de vâcuță cu suc de roșii și piure 60/50g Pâine-2 felii Pandișpan cu vișine 30g	Iaurt natural– 1 buc	<i>Ou, țelină, gluten, lactoză</i>
Joi (1230 calorii)	Cacao cu lapte 200ml Tartă cu șuncă de praga 30g Pâine-1 felie	Supă cremă de ciuperci și crutoane 250g Varză călită cu carne de porc 150/50g Pâine-1 felie Plăcintă cu brânză 40g	Banană – 1 buc	<i>Ou, țelină, gluten, lactoză</i>
Vineri (1250 calorii)	Iaurt natural 100g Cereale 50g	Ciorbă de spanac cu ou 250g Aripioare de pui (2buc)cu piure de cartofi 100/100 g Pâine-2 felii Biscuiți 25g	Pară-1 buc	<i>Ou, țelină, gluten, soia, lactoză</i>

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

- evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă de mâncare servite. Nu se vor servi felul 1 și felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supă de

galuste si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume; fainoasele vor fi inlocuite cu legume variate;

- se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite, numai daca sunt prelucrate termic, in prealabil, prin fierbere,
- nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză;
- mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adaosuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Sunt interzise alimentele cu un continut crescut de grasimi, zahar sau calorii.

Daca pe parcursul derularii contractului subsecvent vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Se face precizarea ca alimentele ce compun masa de pranz (felul II) carnea - sa fie portionate la gramajul prevazut in particularitatile prevăzute de legislația sanitară.

In functie de modificările intervenite, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a modifica numarul de portii, fără influentarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda zilnica lansată către prestator.

Prestatorul se obliga sa prepare hrana in conformitate cu necesitatile calorice si cantitative ale beneficiarilor, avizate de catre un medic nutritionist abilitat. Asistentul medical din cadrul Centrului de Zi "Alba ca Zapada si cei 60 de pitici" va inainta prestatorului meniul intocmit in avans pe o saptamana care va fi aprobat de catre Coordonatorul Centrului de Zi "Alba ca Zapada si cei 60 de pitici", pentru a se putea face aprovizionarea.

La întocmirea "*Planului meniu*", trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide etc.);
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- anotimpul in care se aplică meniurile;
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel incat pe parcursul unei săptămâni, sa nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de cei care le consumă;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

Toate gramajele prevazute in meniu sunt gramajele produselor finite. In cazul in care apar situatii de forta majora si nu se poate respecta meniul comunicat de catre personalul desemnat, prestatorul poate propune o alternativa de meniu cu respectarea gramajelor, continutul caloric si de substante nutritive prevazute de legislatia in vigoare, dar nu o poate folosi pana nu are in prealabil aprobarea scrisa din partea personalului de specialitate din cadrul centrelor.

Personalul de specialitate — asistent medical principal/tehnician nutritionist- va avea obligatia si dreptul de a urmări si verifica prepararea si distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati. In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru stare de sanatate a copiilor, personalul de specialitate si coordonatorii de centre vor avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, in termen de 1 ora si 30 de minute, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta.

II. SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME

A. Cerinte specifice privind prepararea hranei

- La data semnării contractului subsecvent prestatorul va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite in desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei

documentații de atribuire;

- La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetelor.
- Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare;
- Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare și pentru prepararea și transportul hranei;
- Prestatorul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar-veterinare;
- Produsele folosite la prepararea hranei trebuie să fie în termenul de valabilitate și de cea mai bună calitate. Fructele trebuie să fie coapte, dar nu alterate, nu se permite înlocuirea legumelor cu produse semipreparate sau înlocuitori — nu se înlocuiesc cartofii cu fulgii de cartofi;
- Produsele alimentare folosite și hrana preparată trebuie să respecte particularitățile copiilor, respectiv: capacitate mastică redusă, risc de înec crescut, intoleranță alimentară crescută, capacitate digestivă redusă pentru hrana condimentată (ex: nu se va furniza pâine cu semințe cerealiere, legume tăiate bucati mari și nefierți suficient, orez nefiert, perisoare tari, carne nefiartă suficient);
- Produsele alimentare care nu necesită preparare termică și se distribuie, trebuie să fie ambulate separate și etichetate conform legislației;
- Zilnic, o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece), va fi păstrată în frigider 48 de ore de către prestator.

B. Cerințe specifice privind transportul și distribuirea hranei

- Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea pretului din propunerea financiară, până la sediul din str. Scolii, nr. 1, comuna Maracineni, județul Argeș.
- Mijloacele de transport utilizate trebuie să dețină autorizație sanitar-veterinară pentru transportul produselor în funcție de natura alimentelor livrate (autoutilitară N1),
- Mijloacele de transport 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 dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, 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, atestată pentru transportul hranei, conform legislației în vigoare.
- 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.

C. 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, 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 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.
- Prestatorul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare și livrare a hranei,
- Produsele aprovizionate de către prestator vor de calitate și însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare — facturi *fiscale*, aviz de însoțire a marfii, avize, *certificate sanitare* veterinare, certificate de calitate, declarații de conformitate.

D. Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene.
- Prestatorul trebuie să dețină autorizația DSP pentru spațiul în care își desfășoară activitatea.
- 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 prestatorului 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.
- În situația în care personalul angajat uzează de dreptul la greva, prestatorul trebuie să asigure desfășurarea activității de preparare și distribuire a hranei,
- Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi. În situația în care prestatorul nu remediază deficiențele constatate de către autoritatea contractantă, se aduce la cunoștință în scris prestatorului *termenul* limită de remediere, în caz contrar se declanșează procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Modalitatea de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică elaborată de ofertant va trebui să reflecte asumarea de către ofertant/tert sustinator/subcontractant a tuturor cerințelor/ obligațiilor/specificațiilor din prezentul caiet de sarcini, în acest sens fiind necesară și semnarea Declarației privind însușirea cerințelor caietului de sarcini. De asemenea, în cadrul propunerii tehnice, ofertantului (ofertant unic, asociați, terți sustinatori, subcontractanți) va transmite Declarația privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului, precum și formularul de Acord-cadru/contract subsecvent propus, semnat și stampilat de ofertant.

Prezentarea propunerii tehnice se va face astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii corespondentei propunerii tehnice cu specificatiile din caietul de sarcini.

Propunerea tehnica va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului, pe toata durata de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta.

Propunerea tehnica va contine:

A. Descrierea produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor in conformitate cu cerintele prevazute in caietul de sarcini, aplicabile obligatoriu prezentei achizitii. In cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta informatii cu privire la materiile prime/produsele alimentare ce se vor pregati, cu specificarea furnizorilor/producatorilor, documente justificative de la furnizor/producer din care sa rezulte caracteristicile alimentelor de baza/materia prima/produsele alimentare.

Ofertantul va prezenta obligatoriu cate o fisa pentru fiecare din cele 4 variante de meniu ofertate, care sa contina descrierea tuturor produselor precum si indicarea gramajului fiecarui produs.

Ofertantul va prezenta totodata propunere fisa de meniu, minim 4 fise, pentru categoriile de copii care nu consuma carne, cu respectarea obligatorie a principiilor nutritionale prevazute prin: Legea nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar, Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

Toate fisele de meniu prezentate, vor fi vizate inclusiv de catre un medic nutritionist/dietetician avizat in conditiile Legii nr. 256/2015 privind exercitarea profesiei de dietetician, precum si infiintarea, organizarea si functionarea Colegiului Dieteticienilor din Romania.

B. Resursele alocate – personalul ofertantului

Ofertantul trebuie sa asigure resursele umane necesare si suficiente pentru realizarea activitatilor contractului, conform graficului convenit intre parti.

Tot personalul implicat in activitatile de preparare, manipulare si livrare a produselor alimentare, trebuie sa respecte pe toata perioada de derulare a activitatilor contractului, cerintele legale privind siguranta alimentara si sa detina avizele/autorizatiile impuse de lege, in acest sens.

Personalul operatorului economic care manipuleaza hrana la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice **Lista personalului responsabil** pentru indeplinirea activitatilor de preparare, ambalare si transport al produselor alimentare, care fac obiectul prezentului caiet de sarcinii, impreuna cu documentele suport.

Pentru personalul inclus in indeplinirea activitatilor contractului, ofertantii vor include documente suport, cum ar fi, dar fara a se limita la:

- Certificate de instruire profesionala privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena alimentara, conform normelor legale in vigoare – Curs de igiena, in conformitate cu Ordin 2209/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, valabil la data prezentarii.

- Fisa de aptitudini specific activitatii desfasurate sau echivalent, cf. HG 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.
- Extras Revisal/contract de munca/declaratii de disponibilitate.

In cazul in care pe perioada derularii contractului, contractantul va avea nevoie de mai mult personal decat cel specificat in Propunerea tehnica, acesta va raspunde pentru asigurarea acestor resurse, fara costuri suplimentare; in acest caz, contractantul isi va complete echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Daca achizitorul considera ca un membru al personalului contractantului, este inefficient sau nu isi indeplineste sarcinile la nivelul cerintelor stabilite, achizitorul are dreptul sa solicite inlocuirea acestuia pe perioada desfasurarii contractului, pe baza unei cereri scrise justificata. In acest caz toate costurile generate de inlocuirea personalului sunt suportate de contractant.

In cazul in care contractantul intentioneaza sa inlocuiasca unul sau mai multe persoane nominalizate in cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu conditia ca persoanele noi, implicate in derularea activitatilor contractului, sa derina la randul lor toate avizele/autorizarile cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma la cererea beneficiarului, la momentul urmatoarei livrari, prin prezentarea documentelor support care dovedesc indeplinirea cerintei.

C. Infrastructura tehnica necesara realizarii activitatilor contractului

Ofertantul trebuie sa se asigure ca personalul care isi desfasoara activitatea in cadrul contractului, dispune de spatiul material si de infrastructura necesara pentru a permite acestuia sa indeplineasca activitatile in mod optim si sa se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanta aferente contractului.

Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica urmatoarele liste:

- Lista utilajelor si a echipamentelor folosite la prepararea si ambalarea pachetului alimentar;
- Ambalajele reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare, in conditii adecvate de temperatura si protectie impotriva contaminarii pe parcursul manipularii/transportului;
- Mijloacele de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Mijloacele de transport trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii: sa fie autorizate sanitar-veterinar, sa fie prevazute si dotate cu mijloace de ventilatie si frigorifice, inclusiv cu aparatura pentru controlul si inregistrarea temperaturii, sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizio-chimice si microbiologice, precum si protectia impotriva prafului, insectelor, rozatoarelor si altor posibilitati de poluare, degradare si contaminare a produsului.

Ofertantul va prezenta, pentru cel putin un mijloc de transport, cu care va asigura transportul si distributia pachetelor alimentare, urmatoarele documente:

- Dovada detinerii mijloacelor de transport (proprietate, chirie, comodat, etc);
- Autorizatiile sanitar-veterinare pentru transportul produselor alimentare;

In cadrul propunerii tehnice se va prezenta, in copie “conform cu originalul”, dovada autorizarii sanitar-veterinare/Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atesta respectarea normelor legale in vigoare, pentru operatorul economic prestator de servicii de catering, valabile la data deschiderii ofertelor.

D. Graficul de prestare a serviciilor de catering

In cadrul propunerii tehnice ofertantul va tine cont de volumul, distantele intre locatiile unde urmeaza a se livra suportul alimentar si de ritmicitatea livrarii meniurilor.

Dupa momentul semnarii contractului de servicii, in functie de graficul de derulare a activitatilor proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare si graficul aproximativ de livrare, aferent contractului, intocmit pe luni/saptamani, urmand ca acesta sa fie actualizat, dupa caz, periodic (de regula lunar), in functie de programul scolar al grupului tinta, precum si a conditiilor de derulare a proiectului.

Programul orar de livrare poate fi modificat de catre beneficiar, cu conditia notificarii prestatorului, cu cel putin o zi inainte.

E. Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice angajamentul ofertantului de a nu subcontracta prestarea serviciilor ulterior emiterii ordinului de incepere livrare, fara acceptul autoritatii contractante, catre operatorii economici care nu au fost nominalizati ca fiind subcontractanti de specialitate in cadrul ofertei.

F. Se vor prezenta in cadrul propunerii masurile de reducere a riscurilor care pot aparea pe parcursul desfasurarii prezentului contract de achizitie publica. Riscurile ce pot aparea, se refera la:

NR. CRT.	RISC IDENTIFICAT (adaugati si alte riscuri considerate ca probabile)	MODALITATILE ATENUARE/LIMITARE DE IMPACT/REMEDIARE
1	Risc de aprovizionare (stocuri insuficiente, furnizori multipli, etc) productie si livrare nr. zilnic de meniuri	
2	Riscuri privind resursele umane (personal insuficient pentru pregatire, preparare si livrare a pachetelor alimentare)	
3	Riscuri privind incadrarea in termenele de livrare(intarzieri in efectuarea livrarilor conform termenelor de livrare/prestarii de servicii, intarzieri in livrare legate de conditii meteo sau alte asemenea)	
4	Riscuri privind inlocuirea alimentelor, hranei necorespunzatoare/perioada de garantie pentru inlocuirea acesteia	

5	Riscuri de imbolnavire a beneficiarilor, consumatori directi	
6	Alte riscuri identificate de ofertant	

In situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma.

V. VALOARE MAXIMĂ ESTIMATĂ IN CADRUL ACORDULUI-CADRU

Volumul total al serviciilor care se pot atribui in cadrul perioadei Acordului-cadru (4 ani) face referire la un numar estimativ de **79.200 portii**.

Valoarea maxima a contractului subsecvent per an este de 495.000 lei fără Tva (549.450 lei inclusiv TVA) — pentru un număr estimativ de 19.800 portii/an (numarul portiilor fluctueaza functie de prezenta beneficiarilor pentru fiecare an in parte). Prețul maxim individual zilnic, pentru pregătirea, prepararea si livrarea hranei (mic dejun, masă de prânz si gustare) este de 25 lei fără TVA/beneficiar (27,75 lei inclusiv TVA/beneficiar).

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Centrul de zi „Alba ca Zapada si cei 60 de pitici” din comuna Mărăcineni, judetul Arges va ține evidența cantității de pachete alimentare, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs și numarul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii. Unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Furnizorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor pastra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz.

Lunar, Primăria Comunei Mărăcineni va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Garanția de buna executie

Cuantumul garanției de bună execuție este de 5% din prețul contractului subsecvent.

Perioada de valabilitate a garanției de bună execuție trebuie să acopere toata perioada de timp mentionata in contractul subsecvent.

Garanția se va constitui în conformitate cu art. 40 din H.G. nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

Garanția de bună execuție a contractului trebuie constituită în termenul stabilit la art.39 alin.(3) din H.G. 395/2016.

Etapa de finalizare a procedurii atribuirii Acordului-cadru

Etapa de finalizare a procedurii atribuirii Acordului cadru: încheierea procedurii are loc atunci când comisia de evaluare întocmește raportul procedurii și face cunoscute datele selecției de oferte în comunicările adresate ofertantului.

Procedura proprie internă de atribuire pentru atribuirea Acordului-cadru se poate desfășura și dacă se primește o singură ofertă care corespunde cerințelor din documentația de atribuire, autoritatea contractantă optând pentru un singur ofertant.

Încheierea Acordului-cadru

Autoritatea contractantă are obligația de a încheia Acordul-cadru, în formă autentică, cu persoana fizică sau juridică a cărei ofertă a fost acceptată de către comisia de evaluare, în conformitate cu art. 68, alin 1., lit h, art. 69 alin. 6, art. 111, art. 112, Anexa 2 din Legea 98/2016 actualizată.

Recepția serviciilor

Recepția cantitativă și calitativă a suportului alimentară - catering se va realiza zilnic de către Beneficiar, Centrul de zi „Alba ca Zapada și cei 60 de pitici” din comuna Mărăcineni, județul Argeș, prin persoana/persoanele nominalizată/nominalizate în acest sens. Procesul verbal de recepție va cuprinde numărul de pachete alimentare livrate. De asemenea, Prestatorul va prezenta o declarație de conformitate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Plata Serviciilor

Facturarea serviciilor se va realiza o dată pe lună, în baza documentelor de recepție cantitativă și calitativă zilnică. Facturile vor reflecta cantitățile efectiv recepționate. Plata facturilor se realizează în termen de 30 de zile de la data transmiterii facturii către achizitor. Factura va fi însoțită de documentele de recepție cantitativă și calitativă întocmite și aprobate de beneficiar.

CONDITII GENERALE

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată.

Procedura de achiziție este procedura proprie de atribuire a Acordului-cadru, organizată în baza **NORMELOR PROCEDURALE INTERNE pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.**

Consilier Achiziții publice,

Daniela NANU

