

**SOLICITARE DE OFERTA
LA PROCEDURA DE ACHIZITIE
prin Procedura Operationala Simplificata
la atribuirea contractului de Servicii de catering pentru
dupa programul scolar, Dimieni, comuna Tunari**

Cod CPV:55520000-1: Servicii de catering (Rev.2)



1. Informatii generale privind Beneficiarul

Denumire: Comuna Tunari		
Adresă: Str. Mihai Eminescu, nr. 1		
Localitate: Comuna Tunari, jud. Ilfov	Cod poștal: 077180	Țara: ROMANIA
Reprezentant legal: d-nul Alexandru Neacsu – Primar Comuna Tunari	Telefon: 021.267.53.10	
E-mail: contact@primaria-tunari.ro	Fax: 021.267.53.00	
Adresa/ele de internet (dacă este cazul): www.primaria-tunari.ro		

2.Sursa de finantare

Buget local

3.Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering pentru scoli, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei – masa de pranz - pentru 60 de copii – Centrul de asistență după programul scolar, Dimieni, Tunari, cu începere de la data semnării sale de către părți, pentru o perioadă de 10 luni.

CAIET DE SARCINI

4.Cerinte generale

Ofertantul se obliga sa presteze serviciul de catering pentru asigurarea mesei de pranz unui numar maxim de 60 de copii din cadrul Centrul de asistență după programul scolar, Dimieni, Tunari,, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevazute de legislația în vigoare.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

Pranz – supe/ciorbe+fel principal+desert – ora 12.30- 13.30

5.Modalitati de prestare a serviciului

Pranzul va fi compus din:

- supe/ciorbe, supe crème;
- fel principal continand carne de pasare/vitel si garnitura/salata, gratar sau mancare;

Nota: Mancarurile sa nu fie grase, sosurile sa nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate.

Atentie! Nu se vor servi crème cu oua, frisca sau produse cu maioneza.

Valoarea maxima alocată pentru un elev/zi: 15 lei/portie (fara TVA)

Așadar, valoarea unui meniu zilnic, reprezentând pranzul pentru un copil va fi de **15 lei exclusiv TVA.**

Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Prestatorul va prezenta autorității contractante, în formă scrisă, o propunere de meniu pentru fiecare luna cu detalierea pe fiecare zi a saptamanilor din luna următoare. După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului confirmarea meniului așa cum a fost primit sau observații/modificări asupra acestui meniu.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite elevilor se va transmite prestatorului zilnic, până cel târziu la orele 10.00, pentru masa ce se va servi în acea zi, pe baza foii de prezență.

Livrarea preparatelor se va face zilnic, mai puțin în zilele de weekend, sărbători legale și vacanțe (de iarnă, primăvara), respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.

6. Condiții minime:

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte cerințele prevăzute în caietul de sarcini.

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca **obiect de activitate, servicii de catering.**

Ofertantul participant trebuie să facă dovada că este autorizat de Direcția de Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor și de Autoritatea de Sănătate Publică, în vederea îndeplinirii prezentului contract.

Ofertantul participat să aibă autorizare de transport a alimentelor.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate de **retetarele produselor comercializate.**

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 a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

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 autorității contractante la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.

La realizarea **proponerii de meniu** prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile, și indicațiile medicale;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreeate de către cei care le consumă;
- preparatele să fie consistente și să dea senzație de sațietate;
- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită;
- eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștință prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la copii.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de Autoritatea Contractantă.

Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul persoanei desemnate și/sau directorului unității.

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

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, persoana desemnată și/sau directorul vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării verbale/scrise.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatura actualizat de persoana responsabilă desemnată.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la elevii care au servit masa, aceștia vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraproba”.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Ofertantul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuțiuni respectarea prelevărilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare și de igiena legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștință prestatorului în scris să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

7.Cerințe privind transportul hranei la sediul Centrului de asistența după programul scolar din Dimieni, comuna Tunari:

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloace de transport autorizate fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la sediul specificat de autoritatea contractantă.

Hrana caldă trebuie ambalată etanș în recipient de capacitate mare.

8.Cerințe specifice privind igiena personală:

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

Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul gradinței, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, iar pachetele cu hrană vor fi predate persoanei împuternicite din gradinița, pachete însoțite de avizul de expediție.

Controlul medical periodic al personalului care participa în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către ofertant în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de către autoritate contractantă ori de câte ori aceasta consideră ca este necesar.

9.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 minimizeze riscul contaminării.

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 copiilor să fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o zi la alta.

10. Durata contractului:

10 luni de la semnarea contractului de servicii de ambele parti, dar nu mai tarziu de 30 iunie 2019.

11. Bugetul maxim estimat: 198.000 lei/contract fara TVA, respectiv 15 lei/portie/zi fara TVA.

12. Prezentarea ofertei:

Oferta financiara, impreuna cu documentele solicitate mai jos, va fi transmisa pâna cel mai târziu la data de 10.09.2018.

Daca oferta va fi acceptata, achizitia serviciilor de consultanta se va finaliza in SEAP, in Catalogul de produse/servicii/lucrari, pe codul CPV specificat in documentatie, conform ofertei.

Criteriul de atribuire este: pretul cel mai mic dintre ofertele conforme.

12.1. Oferta poate fi trimisa:

- prin fax, la nr. de fax 021.267.53.00
- prin e-mail, la adresa contact@primaria-tunari.ro
- la sediul Primariei Comunei Tunari, str. Mihai Eminescu, nr. 1, Tunari, Ilfov

13. Documente solicitate

- . Declaratie privind neincadrarea in prevederile art. 164, 165 si art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice – Formularul 1 si 2
 - declaratie pe propria raspundere cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat (buget de stat si buget local)
 - Declaratie privind neincadrarea in prevederile art 58-63 – Formularul 3
- Nota: In sensul prevederilor art. 63 alin. (1) din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, persoane cu functie de decizie din cadrul Autoritatii Contractante Comuna Tunari:

Primar Alexandru Neacsu

Viceprimar Cristian Niculae

Administrator public Marian Ion

Contabil: Alecu Nicoleta Andreea

Secretarul primariei: Rusti Luminita Manuela

Consilieri locali: Niculae Jan, Calmus Ionut Valentin, Dobre Dumitru, Mihai Adrian Daniel, Oprea Marian, Spau Dumitru, Stefania Petrisor, Popa Ionel, Cote Grigore, Dragu Dragos Georgian, Dumitru Andreea, Costea Iliuta, Marin Marin, Ganea Gabriel Radu

- Certificat constatator, copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”, emis de oficiul registrului comertului de pe lângă tribunalul teritorial în raza caruia ofertantul își are sediul social, din care sa rezulte domeniul de activitate principal/ secundar, codurile CAEN aferente acestora;

- orice alt document care poate justifica indeplinirea conditiilor minime de la punctul 6.

Intocmit,

