

196/05.03.2022

CAIET DE SARCINI
pentru atribuirea contractului de prestări Servicii de catering pentru copii
Centrului Pascani, ASOCIATIA "LUMINA si DAR"

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

Preambul

În urma implementării proiectului "Rețeaua Integrată de Sprijin prin Educație Incluzivă – R.I.S.E.I.", cod proiect PN2057, finanțat din Granturile SEE și Norvegiene 2014-2021, Contract de finanțare 10/21.12.2020/N, Activitatea A.2.1. Asigurarea de servicii de sprijin educațional pentru creșterea participării și prevenirea abandonului/părăsirii timpurii a școlii (meditații regulate, programe de tip „Școala după școală”).

Măsurile propuse în cadrul proiectului contribuie la îndeplinirea obiectivului de program prin *creșterea coeziunii economice și sociale la nivel național și local și întărirea relațiilor bilaterale cu statele donatoare*, susținute de apel, promovând educația incluzivă și asigurarea accesului copiilor și tinerilor în situații de risc la o educație de calitate, în raport cu nevoile fiecăruia, astfel:

Cele două centre din Pașcani și din Tunari vor asigura pentru 62 de copii din Tunari și 30 de copii din Pașcani din grupul țintă infrastructura necesară dezvoltării acestora prin asigurarea accesului la ore de meditații cu cadre didactice specializate, servicii medicale de bază (Tunari) și hrană.

Activitățile se vor derula pe o perioadă de 21 de luni în județul Iași

Astfel, Centrul Pașcani va asigura hrană pentru 30 de elevi, 20 zile/lună, 24 de luni, conform Buget proiect.

Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru 30 de copii la Centrul Pașcani, cu începere de la data semnării sale de către părți, pentru o perioadă de 24 luni.

Cerințe generale

Ofertantul va presta serviciul de catering pentru asigurarea mesei de prânz unui număr maxim sau aproximativ de 30 de copii din cadrul Centrului din Pașcani, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

Prânz – supe/ciorbe+fel principal– ora 11:00

Working together for a green, competitive and inclusive Europe



Modalități 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: 12,605 lei/portie (fără TVA)

Așadar, valoarea unui meniu zilnic, reprezentând pranzul pentru un copil va fi de _____ cu TVA. Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate intr-un anumit mod și in anumite proporții conform nevoilor organismului.

Prestatorul va prezenta autorității contractante, în formă scrisă, o propunere de meniu pentru fiecare luna cu detalieră 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 tarziu la orele 8.30**, pentru masa ce se va servi in acea zi, pe baza foii de prezență.

Livrarea preparatelor se va face zilnic, mai putin in zilele de weekend, sarbatori legale si vacante (de iarna, primăvera, vara), alte zile libere anuntate in prealabil de reprezentantii Beneficiarului respectându-se numărul de calorii conform legislației in vigoare.

Condiții minime:

Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte cerintele prevăzute in caietul de sarcini.

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

Ofertantul participant trebuie sa faca dovada ca este autorizat de Directia de Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor si de Autoritatea de Sanatate Publica, in vederea indeplinirii prezentului contract.

Ofertantul participat sa aiba autorizare de transport a alimentelor.

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

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor in functie 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, in lipsa unor produse prevăzute in meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai in cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la echivalentul valoric și nutrițional al celor inlocuite.

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 **propunerii de meniu** prestatorul trebuie să ia in considerare următoarele:

- realizarea unui raport optim intre 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 avizul de însoțire a marfii. Nu se va distribui hrană 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.

Cerințe privind transportul hranei la sediul centrului Pascani:

Working together for a green, competitive and inclusive Europe



Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport autorizate în transportul alimentelor, fără modificarea preţului din propunerea financiară, până la sediul autorităţii contractante.

Hrana caldă trebuie ambalată etanş şi sigilate în recipiente (oale sau vase) care au capacitatea de a menţine hrana caldă.

Cerinţe specifice privind igiena personală:

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menţine igiena personală şi va purta echipament de protecţie şi de lucru adecvat şi curat, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul Centrului Pascani, va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, care vor fi predate persoanei împuternicite, însoţite de avizul de expediţie.

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

Cerinţe specifice privind alimentele:

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările şi completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist, dacă este cazul.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze 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 servită 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.

Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).

Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Buget estimat:

Bugetul maxim alocat este de 181.512.60 lei fara TVA

Astfel:

30 portii x 20 zile/luna x 24 luni x 12.605 lei/portie fără TVA = 181.512.60 fără TVA

Intocmit,

Gândac Ionuț Daniel

Președinte

Cristea Dumitru

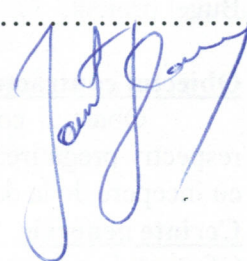


Working together for a green, competitive and inclusive Europe



194/05.03.2022

Aprobat,
Coordonator proiect,



Referat de necesitate – servicii

Autoritatea Contractanta: Asociatia Lumina si Dar

Linia bugetară* 5.5. Hrana pentru beneficiari – linia bugetara 5.5.5. din Bugetul proiectului

Contract purtător de TVA : XDa□Nu

Persoana de contact* Cristea Dumitru

Tip Produse □ Birotică/papetărie

□ Tonere

□ Fenerie/Electrice/Sanitare

□ Materiale curățenie/protecția

muncii □ Mobilier

□ Echipamente □

Materiale consumabile

X Altele- Servicii de catering

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

Articolul de cheltuială bugetară **Art. 5.5.5**

Pozitia achizitiei in PAP: S11.3

Denumirea proiectului: **“Rețeaua Integrată de Sprijin prin Educație Incluzivă – R.I.S.E.I.”**,
cod proiect **PN2057**

Necesitatea si oportunitatea achizitiei

În urma implementării proiectului “Rețeaua Integrată de Sprijin prin Educație Incluzivă – R.I.S.E.I.”, cod proiect PN2057, finanțat din Granturile SEE și Norvegiene 2014-2021, Contract de finanțare 10/21.12.2020/N, Activitatea A.2.1. Asigurarea de servicii de sprijin educațional pentru creșterea participării și prevenirea abandonului/părăsirii timpurii a școlii (meditații regulate, programe de tip „Școala după școală”).

Măsurile propuse în cadrul proiectului contribuie la îndeplinirea obiectivului de program prin **creșterea coeziunii economice și sociale la nivel național și local și întărirea relațiilor bilaterale cu statele donatoare**, susținute de apel, promovând educația incluzivă și asigurarea accesului copiilor și tinerilor în situații de risc la o educație de calitate, în raport cu nevoile fiecăruia, astfel:

Cele două centre din Pașcani și din Tunari vor asigura pentru 62 de copii din Tunari și 30 de copii din Pașcani din grupul țintă infrastructura necesară dezvoltării acestora prin asigurarea accesului la ore de meditații cu cadre didactice specializate, servicii medicale de bază (Tunari) și hrană.

Working together for a green, competitive and inclusive Europe



Activitățile se vor derula pe o perioadă de 21 de luni în județul Iași
Astfel, Centrul Pascani va asigura hrana pentru 30 de elevi, 20 zile/lună, 24 de luni, conform
Buget proiect.

Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering,
respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru 30 de copii la Centrul Pascani,
cu începere de la data semnării sale de către părți, pentru o perioadă de 24 luni.

Cerințe generale

Ofertantul va presta serviciul de catering pentru asigurarea mesei de pranz unui număr maxim de
30 de copii din cadrul Centrului din Pascani, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin
normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

Pranz – supe/ciorbe+fel principal– ora 11:00

Modalități 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: 12.605 lei /porție (fără TVA)

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

Prestatorul va prezenta autorității contractante, în formă scrisă, o propunere de meniu pentru
fiecare lună cu detalierea pe fiecare zi a săptămânilor 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 8.30**, 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, vara), alte zile libere anunțate în prealabil de reprezentanții
Beneficiarului respectându-se numărul de calorii conform legislației în vigoare.

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 sa faca dovada ca este autorizat de Directia de Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor si de Autoritatea de Sanatate Publica, in vederea indeplinirii prezentului contract.

Ofertantul participant sa aiba autorizare de transport a alimentelor.

La prepararea mâncărilor 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 **propunerii 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 avizul de însoțire a marfii, procesul verbal de recepție al hranei se va întocmi la finalul lunii între ambele părți. 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

Working together for a green, competitive and inclusive Europe



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 „contraprobă”.

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.

Cerințe privind transportul hranei la sediul centrului Pascani:

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport autorizate în transportul alimentelor, fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la sediul autorității contractante.

Hrana caldă trebuie ambalată etanș și sigilate în recipiente (vase, oale) care au capacitatea de a menține mâncarea caldă.

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 Centrului Pascani, 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, care vor fi predate persoanei împuternicite, 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.

Cerințe specifice privind alimentele:

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a

unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist, dacă este cazul.

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.

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 servită 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.

Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).

Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Buget estimat:

Bugetul maxim alocat este de 181.512.60 lei fara TVA

Astfel:

30 portii x 20 zile/luna x 24 luni x 12.605 lei/portie fără TVA = 181.512.60 fără TVA

Intocmit,

Gândac Ionuț- Daniel

Președinte

Cristea Dumitru

Working together for a green, competitive and inclusive Europe



MENNESKERETTIGHETS
AKADEMIET
HUMAN RIGHTS ACADEMY

Aprobat,
Coordonator proiect,



**Nota justificativa
privind alegerea procedurii de achizitie Servicii de catering pentru copii
Centrului Pascani, ASOCIATIA "LUMINA si DAR"**

În conformitate cu Referatul de necesitate nr.194..... din data...05.03.2022, prin care se solicita achiziția de **Servicii de catering pentru copii Centrului Pascani, Cod CPV:55520000-1: Servicii de catering (Rev.2)**, parte din Activitatea A.2.1. Asigurarea de servicii de sprijin educațional pentru creșterea participării și prevenirea abandonului/părăsirii timpurii a școlii (meditații regulate, programe de tip „Școala după școală”), ca urmare a implementării proiectului “Reteaua Integrata de Sprijin prin Educatie Incluziva – R.I.S.E.I.”, cod proiect PN2057, finanțat din Granturile SEE și Norvegiene 2014-2021, Contract de finanțare 10/21.12.2020/N, achiziție în valoare estimată de 181.512,60 lei fără TVA și se situează sub pragul de 3.506.625 lei, pentru contractele de achiziție publică/ acordurile - cadru de servicii care au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2, pentru codul CPV specificat mai sus.

Astfel,

Conform prevederilor art. 111 din Legea 98/2016, actualizată “ (1) *Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o **procedură proprie**, autoritatea contractantă având obligația respectării principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2).* ”

Procedura proprie se aplica în cazul achizițiilor a căror valoare estimată este mai mică decât pragul valoric prevăzut la art. 7 alin. (1) lit. d) din Lege, respectiv 3.506.625 lei, pentru contractele de achiziție publică/ acordurile - cadru de servicii care au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2.

În acest sens, se vor aplica prevederile procedurii proprii nr. 948 din 01.02.2021, respectiv se va publica pe site-ul propriu www.luminasidar.ro invitația de participare, caiet de sarcini, formularele și modelul de contract cu termen de depunere de minim 3 zile.

Working together for a green, competitive and inclusive Europe



Cerinte minime solicitate:

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.

Criteriu de atribuire:

Prețul cel mai scăzut din ofertele admisibile.

Avand in vedere:

Motivele prezentate mai sus, stabilesc propun ca procedura de achizitii pentru atribuirea contractului de **Servicii de catering pentru copii Centrului Pascani, Cod CPV: 55520000-1: Servicii de catering (Rev.2)**, in valoare de 181.512,60 lei fara TVA sa fie realizata in conformitate cu Procedura operationala privind procedura proprie care reglementeaza situatiile in care incheierea contractelor de achizitie publica, care au ca obiect prestarea de servicii din categoria celor incluse in Anexa 2, se realizeaza in baza prevederilor art. 111 din Legea 98/2016 actualizata.

Serviciile de catering se incadreaza in anexa 2 la Legea 98/2016.

Serviciile de catering se realizeaza conform PAP, Partener 3, pozitia S4, respectiv PAP centralizat, pozitia S11.3.

Bugetul maxim alocat este de 181.512.60 lei fara TVA

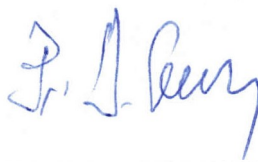
Astfel:

30 portii x 20 zile/luna x 24 luni x 12.605 lei/portie fără TVA = 181.512.60 fără TVA

INTOCMIT,
Gândac Ionuț- Daniel



PREȘEDINTE,
Cristea Dumitru



Working together for a green, competitive and inclusive Europe

196/05.03.2022

INVITAȚIE DE PARTICIPARE LA OFERTARE
pentru atribuirea contractului de prestări Servicii de catering pentru copii
Centrului Pascani, ASOCIATIA "LUMINA si DAR"

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

1. Informații generale privind Beneficiarul

Denumire:ASOCIATIA LUMINA SI DAR		
Adresă: str. Aurora, nr.12, Complex Social Sf. Andrei		
Localitate: Pașcani	Cod poștal: 705200	Țara: ROMÂNIA
Reprezentant legal: Cîrstea Dumitru	Telefon: 0784172692	
E-mail: luminasidar@gmail.com	Fax:	
Adresa/ele de internet (dacă este cazul): www.luminasidar.com		

2. Sursa de finanțare

Finanțat din Granturile SEE si Norvegiene 2014-2021 si buget de stat

3. Obiectul Contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru 30 de copii la Centrul Pascani, cu începere de la data semnării sale de către părți, pentru o perioadă de 24 luni.

În conformitate cu specificațiile Activității A.2.1. Asigurarea de servicii de sprijin educațional pentru creșterea participării și prevenirea abandonului/părăsirii timpurii a școlii (meditații regulate, programe de tip „Școala după școală”) din cadrul proiectului “Rețeaua Integrată de Sprijin prin Educație Incluzivă – R.I.S.E.I.”, cod proiect PN2057, finanțat din Granturile SEE si Norvegiene 2014-2021, Contract de finanțare 10/21.12.2020/N.

4. Descrierea succintă a contractului:

În conformitate cu specificațiile caietului de sarcini atașat prezentei invitații de participare.

Pentru estimarea necesarului s-a luat în considerare prestarea serviciului de catering pentru asigurarea mesei de pranz unui număr maxim de 30 de copii din cadrul Centrului din Pascani, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

Working together for a green, competitive and inclusive Europe



Pranz – supe/ciorbe+fel principal

Valoarea maximă / beneficiar/portie este de 12.605 fără TVA valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

5. Conditii minime:

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

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.

6. Valoarea maximă total estimată

Bugetul maxim alocat este de 181.512.60 lei fara TVA

Astfel:

$30 \text{ portii} \times 20 \text{ zile/luna} \times 24 \text{ luni} \times 12.605 \text{ lei/portie fără TVA} = 181.512.60 \text{ fără TVA}$

7. Obligatiile prestatorului:

a) prestatorul își va asuma responsabilitatea sa asigure resursele umane competente necesare pentru realizarea serviciilor la termenele stabilite si conform legislației din domeniu, respectiv conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;

b) prestatorul își va suma responsabilitatea privind calificarea si competenta personalului folosit;

c) prestatorul își va asuma responsabilitatea privind efectuarea instructajului de protecția muncii specifice activității;

d) prestatorul este obligat să își achite toate datoriile la bugetul de stat și local până la semnarea contractului, în cazul în care răspunde prezentei oferte;

e) să asigure echipament adecvat.

8. Durata contractului:

Durata contractului este de 24 de luni de la semnarea de ambele parti a contractului de servicii.

9. Prezentarea ofertei:

Oferta tehnică

Modul de prezentare a propunerii tehnice se va face astfel încât să se asigure posibilitatea verificării corespondenței, propunerii tehnice cu specificațiile prevăzute în caietul de sarcini.

Ofertele care nu respectă specificațiile caietului de sarcini vor fi descalificate.

Ofertantul va depune **Modelul de contract** completat cu datele acestuia, semnat și stampilat, de către acesta.

Ofertantul va depune o *Declarație pe propria răspundere prin care operatorul economic certifica faptul ca la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii*, care sunt în vigoare la nivel național și care vor fi respectate de ofertant pe parcursul îndeplinirii contractului.

Informațiile detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și care se refera la condițiile de muncă, protecția muncii, securitatea și sănătatea în munca se pot obține de la Inspekția Muncii sau de la adresa de internet <http://www.inspectmun.ro>.

Oferta financiară

Se va completa „*Formularul de ofertă*” din Secțiunea Formulare.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, trebuie semnată, pe propria răspundere, de către ofertant sau de către persoana împuternicită legal de către acesta.

Prețul ofertei financiare va fi exprimat în lei.

Criteriu de atribuire: *pretul cel mai scăzut*, în conformitate cu prevederile art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice și Secțiunea 8.6 din cadrul Procedurii proprii.

Limba de redactare a ofertei: **limba Română**

Perioada de valabilitate a ofertei: **90 zile de la data limită de depunere a ofertei.**

Modul de prezentare a ofertei

Oferta tehnică împreună cu oferta financiară și documentele de eligibilitate solicitate, vor fi transmise până cel mai târziu la data de 23.03.2022, ora 9:30

în cazul în care oferta este depusă fizic, la sediul Autorității Contractante, acesta se va depune în plic închis, într-un singur exemplar.

NOTA: Oferta poate fi trimisă:

- prin e-mail, la adresa luminasidar@gmail.com în atenția Președintelui Asociației Cristea Dumitru

10. Documente de eligibilitate:

- . Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164, 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice – **Formularul 1 și 2**

- **Declarație pe propria răspundere** cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget de stat și buget local)

- Declarație privind neîncadrarea în prevederile art 58-63 – **Formularul 3**

Notă: În sensul prevederilor art. 63 alin. (1) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, persoane cu funcție de decizie din cadrul Asociației LUMINA și DAR, sunt:

Cristea Dumitru- Președinte Asociație

Working together for a green, competitive and inclusive Europe



- **Certificat constatator**, copie lizibila cu mențiunea „conform cu originalul”, emis de oficiul registrului comerțului de pe lângă tribunalul teritorial în raza căruia ofertantul își are sediul social, din care sa rezulte domeniul de activitate principal/ secundar, codurile CAEN aferente acestora
- **Documente justificative** care să facă dovada că ofertantul este autorizat de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor și de Autoritatea de Sănătate Publică și dovada autorizării privind transportul de alimente, în vederea îndeplinirii prezentului contract.

Întocmit,

