



ROMANIA
JUDEȚUL ALBA
PRIMĂRIA ORAȘULUI CUGIR
Nr. 14848 / 26.09.2018



Aprobat,
Primar
Teban Adrian

INVITAȚIE DE PARTICIPARE

Primăria orașului Cugir, în calitate de autoritate contractantă, are onoarea să vă invite să participați la procedura proprie de atribuire a contractului de achiziție de servicii de catering pentru **181 de participanți la cursurile de calificare - Nivel 1 și Nivel 2** organizate în cadrul **Proiectului INCLUZIV - Investiție europeană pentru dezvoltarea socială în Cugir**, propus de orașul Cugir în baza Programului Operațional Capital Uman 2014-2020 (POCU), Axa prioritară - **Incluziunea socială și combaterea sărăciei, Operațiunea - Reducerea numărului de comunități marginalizate în care există populație aparținând minorității romă.**

Descrierea serviciilor care urmează să fie achiziționate se regăsește în *Caietul de sarcini nr. 13951/11.09.2018*, atașat prezentei *Invitații de participare*.

Procedura aplicată pentru prezenta achiziție este procedura proprie reglementată de **Normele procedurale interne nr. 13567 /29.08.2017** privind achiziția publică de servicii cuprinse în **Anexa 2 la Legea achizițiilor publice, actualizate prin Normele procedurale interne nr. 12653/13.08.2018** privind achiziția publică de servicii cuprinse în **Anexa 2 la Legea achizițiilor publice**.

1. Sursa de finanțare : **fonduri europene și buget local.**
2. Oferta depusă de operatorul economic trebuie să cuprindă:

Propunerea financiară: Propunerea financiară - se va preciza valoarea totală a ofertei financiare Lei fără TVA.

Ofertantul trebuie să prezinte *Formularul de ofertă*, atașat prezentei invitații. Nu se acceptă facilități. În Formularul de ofertă se va preciza: valoarea ofertată în lei fără TVA.

Notă: Propunerea financiară va fi semnată și ștampilată de către ofertant.

3. Limba de redactare a ofertei: română.
4. Perioada de valabilitate a ofertelor: 60 zile de la data transmiterii acestora.
5. Prețul va fi exprimat în lei, fără TVA.
6. Prețul ofertei este ferm, în lei și **NU** se accepta actualizarea prețului achiziției.

Primăria orașului CUGIR

Adresa poștală: Str. I.L. Caragiale, nr.1
515600, jud. Alba, Romania
Telefon: (0258)751001 Fax: (0258)755394

e-mail: primaria@primariacugir.ro
web: www.primariacugir.ro

7. Criterii de calificare :

a) ofertantul trebuie să îndeplinească cerințele din Caietul de sarcini

b) ofertantul trebuie să depună **Scrisoarea de înaintare și Formularele atașate** prezentei

Invitații de participare, respectiv :

- Formular 1 - Scrisoare de înaintare
- Formular 2 - Declarația privind conflictul de interese
- Formular 3 - Declarație privind neîncadrarea în Art. 165 și 167 din Legea 98/2016
- Formular 4 - Declarație privind neîncadrarea în Art. 164 din Legea 98/2016
- Formular 5 - Formularul de oferta

c) ofertantul trebuie să își însușească **Modelul de contract** atașat.

8. Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea prezentei proceduri: **prețul cel mai scăzut.**

9. Prezentarea ofertei

Ofertanții interesați de prezenta procedură de achiziție își vor depune ofertele în plic închis la Registratura Primăriei orașului Cugir din strada I.L.Caragiale nr. 1.

10. Perioada de prestare : perioada de implementare a **Proiectului INCLUZIV - Investiție europeană pentru dezvoltarea socială în Cugir, respectiv anii 2018, 2019 și 2020.**

11. La oferta de bază: **NU** se mai acceptă oferte alternative.

12. Plata se va efectua în contul operatorului economic.

13. Data limită pentru depunerea ofertei la Registratura Primăriei orașului Cugir din strada I.L.Caragiale nr. 1 : **04.10.2018, ora 12⁰⁰.**

14. Informații suplimentare la telefonul 0258/751001 int. 127 - Biroul Achiziții Publice sau la adresa de e-mail achizitii@primariacugir.ro.

Avizat,
Manager Proiect
Cherecheș Dan



Întocmit,
Responsabil Achiziții Proiect Incluziv
Urișescu Mădălina



Primăria orașului CUGIR

Adresa poștală: Str. I.L.Caragiale, nr.1
515600, jud. Alba, România

Telefon: (0258)751001 **Fax:** (0258)755394

e-mail: primaria@primariacugir.ro
web: www.primariacugir.ro

CAIET DE SARCINI

SPECIFICAȚII TEHNICE

Servicii de catering furnizate în cadrul proiectului „INCLUZIV - investiție europeană pentru dezvoltarea socială în Cugir”, propus de orașul Cugir în baza Programului Operațional Capital Uman 2014-2020 (POCU), Axa prioritară - Incluziunea socială și combaterea sărăciei, Operațiunea - Reducerea numărului de comunități marginalizate în care există populație aparținând minorității romă”

FOAIE DE CAPĂT

Denumirea achiziției:

Servicii de catering furnizate în cadrul proiectului „INCLUZIV - investiție europeană pentru dezvoltarea socială în Cugir”, propus de orașul Cugir în baza Programului Operațional Capital Uman 2014-2020 (POCU), Axa prioritară - Incluziunea socială și combaterea sărăciei, Operațiunea - Reducerea numărului de comunități marginalizate în care există populație aparținând minorității romă”

A4 P1

CURSURI DE CALIFICARE

CURS NIVEL 1

CURS NIVEL 2

Sursa de finanțare:

Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

Axa Prioritară 4 - Incluziunea socială și combaterea sărăciei

Contract de finanțare Contractul de finanțare nr. POCU/138/4/1/113656 din data de 14.02.2018

Procedura de achiziție utilizată:

Procedură proprie

Date despre beneficiar:

ORAȘUL CUGIR, cu sediul administrativ în localitatea Cugir, str. Ion Luca Caragiale, nr. 1, jud. Alba, C.I.F 5146873, telefon 0258751001, fax 0258755394, e-mail: primaria@primariacugir.ro

Data elaborării documentației:

Septembrie 2018

Aprobat:

Manager proiect
Chereches Dan



Cuprins

1	INTRODUCERE.....	4
2	CONȚINUTUL PREZENTULUI CAIET DE SARCINI.....	4
3	CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII DE SERVICII.....	4
3.1	INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ.....	4
3.2	INFORMAȚII DESPRE BENEFICIILE ANTICIPATE DE CĂTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ.....	4
4	INFORMAȚII PRIVIND ACTIVITĂȚILE SOLICITATE PRIN PREZENTUL CAIET DE SARCINI.....	5
5	REZUMATUL INFORMAȚIILOR ȘI CERINȚELOR TEHNICE PENTRU ELABORAREA OFERTELOR ȘI IMPLEMENTAREA CONTRACTULUI.....	6
5.1	AMPLASARE/LOCALIZARE.....	6
5.2	DATE DE INTRARE CE SE VOR UTILIZA DE PRESTATOR ÎN ELABORAREA OFERTEI ȘI IMPLEMENTAREA CONTRACTULUI.....	6
5.3	CONDIȚII PRIVIND AMBALAREA, LIVRAREA, RECEPȚIA ȘI TRANSPORTUL.....	8
5.4	ALTE PREVEDERI.....	10
5.5	CONDIȚII DE REZILIERE A CONTRACTULUI.....	11
5.6	MODUL DE ELABORARE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE.....	12
5.7	MODUL DE ELABORARE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE.....	12
6	SUBCONTRACTAREA.....	13
7	CADRUȚ LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ).....	13
8	RESPONSABILITĂȚILE PRESTATORULUI.....	14

1 Introducere

În cadrul acestei proceduri, Orașul Cugir îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului.

Orașul Cugir este Lider în cadrul proiectului „INCLUZIV - investiție europeană pentru dezvoltarea socială în Cugir”, propus de orașul Cugir în baza Programului Operațional Capital Uman 2014-2020 (POCU), Axa prioritară - Incluziunea socială și combaterea sărăciei, Operațiunea - Reducerea numărului de comunități marginalizate în care există populație aparținând minorității romă”.

2 Conținutul prezentului Caiet de Sarcini

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

3 Contextul realizării acestei achiziții de servicii

3.1 Informații despre Autoritatea Contractantă

ORAȘUL CUGIR, cu sediul administrativ în localitatea Cugir, str. Ion Luca Caragiale, nr. 1, jud. Alba, C.I.F 5146873, telefon 0258751001, fax 0258755394, e-mail: primaria@primariacugir.ro

Reprezentant legal: domnul Teban Adrian Ovidiu, funcția – Primar

3.2 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă

Servicii de catering pentru cei 181 de participanți la Cursurile de calificare Nivel 1 și Nivel 2 - A4 P1, (149 participanți la cursurile de calificare Nivel 1 cu o durată de 60 zile și 32 participanți la cursurile de calificare Nivel 2 cu o durată de 120 zile) furnizate în cadrul proiectului „INCLUZIV - investiție europeană pentru dezvoltarea socială în Cugir”, .

Scopul contractului îl reprezintă contractarea serviciilor de catering în vederea furnizării unei ”**mese calde constând în fel principal și pâine, cafea/ceai/suc , patiserie**” în vederea desfășurării activităților propuse în cadrul proiectului, respectiv pentru activitatea A 4 P1 – Cursuri de calificare - Nivel 1 și Nivel 2.

Serviciile care urmează să fie contractate fac parte din componentele proiectului „INCLUZIV - investiție europeană pentru dezvoltarea socială în Cugir”, al cărui obiectiv general îl reprezintă creșterea gradului de incluziune socială a 600 de locuitori din

comunitatea marginalizata din oraşul Cugir, jud. Alba, prin implementarea unor masuri integrate in domeniile educatiei, ocuparii, socio-medical, locuirii si sigurantei locative in scopul reducerii gradului de saracie si marginalizare.

Indicatorii tehnici ai contractului sunt:

- Asigurarea unei mese calde (prânz) în fiecare zi, în vederea desfășurării activitatilor propuse in cadrul proiectului, respectiv pentru activitatea A 4 – P1 CURSURI DE CALIFICARE Nivel 1 și Nivel 2 :

Prânz cald constând în fel principal : garnitură – 200 g, carne 150-200g , salată – 150-200g și pâine 100 g /porție precum și cafea/ceai/suc, zahăr și patiserie.

Ambalajele și tacâmurile vor fi incluse.

Numarul total de portii/meniuri: maxim 12.780 porții , distribuite astfel:

1. Hrană participanți cursuri calificare Nivel 1 și Nivel 2.
buc x 36,70 lei fara TVA = 1 buc / zi x 60 zile de zile x 149 participanți -curs nivel 1
buc x 36,70 lei fara TVA = 1 buc / zi x 120 zile de zile x 32 participanți -curs nivel 2

12.780 porții x 36,70 = 469.026 lei fără TVA

2. Hrana este necesară pentru activitatea A 4-P1 – Cursuri calificare Nivel 1 și Nivel 2.

TOTAL = 469.026 LEI fără TVA

Valoarea estimată fără TVA: 469.026 lei

4 Informații privind activitățile solicitate prin prezentul Caiet de Sarcini

3. Obiectul contractului ce rezultă din această procedură îl reprezintă contractarea serviciilor de catering în vederea furnizării unei "mese calde" (prânz) în fiecare zi in vederea desfasurarii activitatilor propuse în cadrul proiectului, respectiv pentru activitatea A 4- P1 – Cursuri calificare Nivel 1 și Nivel 2 și include, fără a se limita la:
 - i. achiziționarea tuturor materialelor și produselor (alimentelor) necesare, a tuturor utilajelor, mijloacelor și echipamentelor (inclusiv orice utilaj de transport sau manipulare) necesare pentru prestarea serviciilor;
 - ii. asigurarea trasabilității alimentelor și prezentarea acestora achizitorului;
 - iii. orice activitate necesară pentru pregătirea livrării mesei calde, sau orice

- autorizație necesară Prestatorului de la autoritățile competente pentru prestarea serviciilor;
- iv. transportul la locația indicată de beneficiar și în funcție de planul de livrare;
 - v. orice teste relevante, așa cum sunt aceste testări și teste solicitate prin legislația și reglementările în domeniul sistemului de asigurare a calității prevăzut de Sisteme de management pentru siguranța alimentului - HACCP 22000;
 - vi. orice consumabile / caserole necesare pentru livrarea hranei în condiții optime de calitate și control;
 - vii. activități și consumabile / materiale de curățenie necesare pentru menținerea localului de gătit a mesei calde curat și funcțional;
 - viii. 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

Serviciile prestatorului vor include toate activitățile necesare pentru livrarea mesei calde în fiecare zi, pe perioada de implementare a proiectului, conform descrierii de la punctul 3.2.

5 Rezumatul informațiilor și cerințelor tehnice pentru elaborarea ofertelor și implementarea contractului

5.1 Amplasare/Localizare

Prestatorul va avea obligația să livreze masa de prânz la locația indicată de Achizitor în prima comandă fermă.

Această locație se va afla în localitatea Cugir, jud. Alba.

5.2 Date de intrare ce se vor utiliza de Prestator în elaborarea ofertei și implementarea contractului

Indicatorii tehnici ai contractului sunt:

- 4. Asigurarea unei mese calde (prânz) în fiecare zi, în vederea desfășurării activităților propuse în cadrul proiectului, respectiv pentru activitatea A4-P1 - Cursuri de calificare constând în :

Fel principal: **garnitură – 200 g, carne - 150-200 g , salată – 150-200 g și pâine 100g/porție** precum și **cafea/ceai/suc, zahăr și produse patiserie .**

Hrană participanți cursuri calificare Nivel I și Nivel 2.

buc x 36,70 lei fara TVA = 1 buc / zi x 60 zile de zile x 149 participanți -curs Nivel 1

buc x 36,70 lei fara TVA = 1 buc / zi x 120 zile de zile x 32 participanți -curs Nivel 2

Hrana este necesară pentru activitatea A 4-P1 – Cursuri calificare Nivel I și Nivel

Valoarea estimata fara TVA: 469.026 LEI

Livrarea se va face zilnic, în funcție de comanda lunară dată de Achizitor.

Comanda lunară dată de Achizitor, prestatorului va fi efectuată cu 10 zile înainte de livrarea efectivă.

Livrarea se va efectua în caserole termoizolante pentru a se asigura calitatea hranei, iar fiecare meniu va avea, alăturat, tacâmuri de unică folosință ambalate pentru a se evita contactul direct cu acestea.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru persoanele participante la activitățile din cadrul sesiunilor de instruire , 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 10,09 lei fără TVA.

Planul alimentar va cuprinde cel puțin următoarele specificații:

Felul de mâncare	Conținut / gramaj finit						
	Carne	Ciorbă / Supă	Pâine	Legume / Garnitură	Salată	Patiserie	Cafea /ceai /suc/
Felul principal	150-200 de grame	-	Da 100 g/porție	200 de grame	150-200g	Patiserie dulce/sarata	DA

Valoarea maximă estimată a contractului este de **469.026 lei fără TVA.**

Valoarea maximă a unei porții este de **36,70 lei fără TVA.**

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

- evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
- mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate puternic, să fie moderat sărate.
- Mâncărurile scăzute (pentru felul II) 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 cea de pui (piept, pulpă), vită sau porc (mușchi sau pulpă), pește fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregătită pe grătar, la aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste, etc.
- Pâinea se va prezenta sub formă de chifle, cornuri sau felii. Porțiile de pâine vor fi ambalate individual în folie de protecție.

Managerul Proiectului împreună cu administratorul firmei de catering vor stabili meniul lunar, 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.

In cadrul ofertei, prestatorul va avea obligația să prezinte 10 de planuri de alimentație zilnică* cu respectarea celor precizate cu privire la condițiile specifice anterior menționate.

La întocmirea "Planului de alimentație zilnică / 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 (după caz);
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul a cel puțin 15 zile să nu se repete felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate 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.

Prestatorul va fi obligat să prezinte, după aprobarea "Planului de alimentație lunar" de către Reprezentantul legal al Autorității Contractante, "Planul de meniu săptămânal" extras din cel lunar, iar beneficiarul îl va afișa la loc vizibil.

5.3 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:

1. Lista meniurilor propuse pentru o lună de servicii – întocmită de Prestator și aprobată de Achizitor.

2. Borderoul de porții livrate – în care se consemnează zilnic: ora la care s-a efectuat livrarea, varianta de meniu (numerotate de la 1 la 10), nr. porțiilor livrate, semnăturile părților;

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

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 2 (două) ore 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.

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 ex.: 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.

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 curățire 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 distribuirea 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).**

5.4 Alte prevederi

Numărul de porții stabilit la pct.3.2 reprezintă un număr maximal de porții ce ar trebui livrate. Livrarea hranei se face pe bază de comandă lunară, transmisă cu 5 zile înainte de finalizarea unei luni calendaristice pentru luna următoare. Această comandă va cuprinde numărul de porții pe fiecare zi din zilele de desfășurare a cursurilor de calificare -Nivel 1 și Nivel 2 din cadrul activității A4-P1. Contractantul va livra zilnic exact numărul de porții prevăzut pentru ziua respectivă în cadrul comenzii lunare.

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 eventurilor inspecției / controlorilor.

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.

La prepararea mâncărurilor, 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, distribuția 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 improprietate 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 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.+8 grade Celsius pentru hrana rece.

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

Deșeurile 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.

Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa .

Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare .

5.5 Condiții de reziliere a contractului

Pierderea de către Prestator a autorizațiilor avizelor sanitar - veterinar, 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 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.

5.6 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. Ofertantul trebuie să dețină Autorizații/avize 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 generală a sediului/punctului de lucru unde se desfășoară activitatea de preparare a hranei, a tehnologiei de producție și logisticii deținute, însoțită de imagini exemplificative. Se va efectua descrierea dotărilor – cuptoare, frigider profesionale, plite, mașini de gătit, mașini izoterme pentru transportul alimentelor, cu imagini exemplificative și dovezi ale dreptului de proprietate asupra lor;
4. Ofertantul trebuie să dețină o mașină autorizată pentru transport alimente;
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 1 la 10), obligatoriu să fie conforme cu recomandările prezentului Caiet de Sarcini. Cele 10 variante de meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului.

5.7 Modul de elaborare și prezentare a propunerii financiare

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** prin completarea formularului de oferta ținând cont de numărul maxim al porțiilor și de valoarea maximă estimată a contractului / porției specificate la punctul 5.2 din prezentul Caiet de sarcini.

Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri și valori fără/cu TVA.

Prețurile / tarifele unitare pot avea maximum două zecimale. La ofertele care conțin prețuri cu mai mult de două zecimale, vor fi luate în calcul doar primele două zecimale.