



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘCOALA GIMNAZIALĂ CEZAR BOLLIAC
Str. Țiglina Nr. 37, Sector 3, București,
E-mail: scoala.cezar.bolliac@s3.ismb.ro ; Web: scoalacezarbolliac.ro
<https://scoalacezarbolliac.invatamantsector3.ro>

Anunț de intenție

Școala Gimnazială Cezar Bolliac cu sediul în București, Sector 3, str. Țiglina nr. 37, organizează o procedură simplificată proprie în vederea achiziționării serviciilor de catering pentru școli (cod CPV 55524000-9 „Servicii de catering pentru școli” prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice) pentru Programul Școala după școală.

Atașăm prezentei următoarele:

- Descrierea achiziției;
- Caietul de sarcini,
- Propunere contract de achiziții,
- Formulare.



Responsabil achiziții publice,
Fleşner Monica Maria



DESCRIEREA ACHIZIȚIEI

privind atribuirea contractului de prestări servicii de catering pentru școli

Informații despre procedură

Obiectul: Cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli, prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice, în cadrul Scolii Gimnaziale Cezar Bolliac, București, Sector 3, str. Țiglina nr. 37.

Locul de furnizare a serviciului : București, Sector 3, str. Țiglina nr. 37, sala de mese a Școlii Gimnaziale Cezar Bolliac

Tipul contractului: Se va încheia un contract de prestare servicii de catering, Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli.

Durata contractului: de la data 31/10/2022 până la data de 31/12/2022.

Valoarea maximă estimată a contractului: 205.200,00 lei inclusiv TVA, din care 188.256,88 lei (valoare fără TVA) și 16.943,12 lei(TVA) (10.260 porții*20lei/porție-valoare cu TVA)

Sursa de finanțare: Bugetul local și alte surse legal constituite

Legislația aplicată:

- PROCEDURA PROPRIE SIMPLIFICATĂ Programul „Școala după școală” pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri simplificate de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect 55524000-9 Servicii de catering pentru școli, prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice
- LEGEA NR. 98/2016 PRIVIND ACHIZIȚIILE PUBLICE;
- HOTĂRÂREA GUVERNULUI nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;

Procedura de achiziție: Procedura simplificata proprie Programul „Școala după școală” conform Legii 98/2016 cu modificările ulterioare, pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri simplificate de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect 55524000-9 Servicii de catering pentru școli, prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice.



Criteria de calificare

Documente solicitate

În vederea participării la procedura simplificată proprie de atribuire a contractului de servicii de catering, fiecare ofertant va depune o singură oferta care să cuprindă :

A. Formulare

1. Scrisoare de înaintare - Formularul A;
 2. Cerere de participare la procedură- Formularul B;
 3. Împuternicire- Formularul C;
 4. Formular de ofertă- Formularul nr. 1;
 5. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59 - 60 din Legea 98/2016 - Formularul nr. 2;
 6. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea nr. 98/2016 – Formularul nr. 3;
 7. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art.165 din Legea nr. 98/2016 – Formularul nr. 4;
 8. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art.167 din Legea nr. 98/2016 – Formularul nr. 5;
 9. Declarație privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii - Formularul nr. 6;
 10. Declarație privind lista principalelor servicii prestate în ultimul an încheiat (2021) și anul curent (2022)- Formularul nr. 7;
 11. Declarație privind calitatea de participant la procedura de achiziție - Formularul nr. 8;
 12. Propunere financiară* - Formularul nr. 9;
 13. Centralizator propunere financiară- Formularul nr. 10;
 14. Propunere tehnică – redactată de ofertant.
- B. Certificat de înregistrare, în copie conform cu originalul
- C. Certificat constatator emis de Registrul Comerțului
- D. Copia cărții de identitate a împuternicitului
- E. Document de înregistrare Sanitar-Veterinară și pentru siguranța alimentelor emis ANSVSA, în copie conform cu originalul
- F. Autorizație Sanitară Veterinară pentru mijloacele de transport emisa de ANSVSA, în copie conform cu originalul
- G. Draft-ul Contractului de servicii însușit de ofertant sub semnătură, cu mențiunea sunt de acord cu prevederile, termenele și condițiile contractuale.

***PROPUNEREA FINANCIARĂ** va fi exprimată în lei, cu două zecimale, și va conține valoarea totală a serviciului de catering pentru totalul de porții solicitate în fișa de date a achiziției (10,260). Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, trebuie să fie semnată, pe propria răspundere, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘCOALA GIMNAZIALĂ CEZAR BOLLIAC

Str. Țiglina Nr. 37, Sector 3, București,
E-mail: scoala.cezar.bolliac@s3.ismb.ro ; Web: scoalacezarbolliac.ro
<https://scoalacezarbolliac.invatamantsector3.ro>

către acesta. Prețul contractului este ferm, exprimat în lei, și nu se ajustează pe perioada contractului.

Criteriul de atribuire: prețul cel mai scăzut; în cazul în care elementul de preț este identic pentru două sau mai multe oferte, factorul de evaluare se referă la propunerea tehnică (componența meniului, gramajele pentru fiecare fel de mâncare).

Ajustarea prețului contractului: prețul ofertei este ferm, nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Nu se acceptă oferte alternative.

Mijloace de comunicare: depunerea ofertelor se va face direct, la sediul autorității contractante sau prin intermediul serviciilor poștale/de curierat.

Valabilitatea ofertei: minim 30 zile de la data depunerii

Data și ora limită de depunere a ofertei : 26/10/2022 orele 14.00.

Data și ora limită pentru solicitare de clarificari: 25/10/2022 orele 16.00.

Data și ora deschiderii ofertelor: 27/10/2022 orele 10.00 .

Limba de redactare a ofertei: română.

Orice prestator care prestează pachetul de servicii solicitat are dreptul de a depune oferta și de a participa, printr-un reprezentant legal/împuternicit, la ședința de deschidere a ofertelor ce va avea loc la sediul autorității contractante din localitatea București, Sector 3, str. Țiglina, nr.37 .

Detalii suplimentare, documentația de atribuire precum și specificațiile tehnice le puteți obține de la secretariatul autorității contractante din localitatea București, Sector 3, str. Țiglina, nr.37, sau pot fi solicitate la adresa de email: scoala.cezar.bolliac.s3@ismb.ro.

Nume persoană contact: Fleșner Monica Maria

Functie: responsabil achiziții publice

Telefon: 0314040172

E-mail: scoala.cezar.bolliac.s3@ismb.ro

Data,

20/10/2022


ȘCOALA GIMNAZIALĂ CEZAR BOLLIAC,
Director,
Damian Claudia



CAIET DE SARCINI

Privind achiziționarea de servicii de catering pentru școli (Cod CPV 55524000-9)

1. Generalități

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor minimale pe baza cărora se vor achiziționa „servicii de catering pentru școli (Cod CPV 55524000-9)”.

*Criteriul de evaluare este **prețul cel mai scăzut**; în cazul în care elementul de preț este identic pentru două sau mai multe oferte, factorul de evaluare se referă la propunerea tehnică (componenta meniului, gramajele pentru fiecare fel de mâncare)..*

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție : achiziția se efectuează cu respectarea prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- procedura proprie simplificata.

2. Obiectivul procedurii de achiziție

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru programul „Școala după școală”, pentru elevii Școlii Gimnaziale Cezar Bolliac, pentru perioada 31/10/2022-31/12/2022. Numarul de porții este de 10.260 (38 zile lucrătoare*270porții/zi)

3. *Denumirea achiziției* : Achiziția de servicii de catering pentru școli (Cod CPV 55524000-9).
4. *Surse de finanțare* : Achiziția se realizează prin finanțare din bugetul local și alte surse legal constituite.
5. *Procedura achiziției publice* : Procedura proprie simplificata

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei în cadrul programului „Școala după școală”, pentru elevii Școlii Gimnaziale Cezar Bolliac. Aceasta prestare se va efectua zilnic, după data încheierii contractului.

În cadrul acestei achiziții hrana constă într-o masă caldă pe zi. Locul de servire a mesei va fi la sediul Școlii Gimnaziale Cezar Bolliac din Str. Țiglina nr.37, sector 3, București, în sala de mese. Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și continutul caloric stabilit prin normele de hrana prevăzute de legislația în vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor



și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (ratia zilnică medie va fi de: 1800 kcal/zi copii 4-6 ani, 2400 kcal/zi copii 7-10 ani) .

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi, etc.) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului nr. 1308/2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole; SR 1286/A1/ 1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Masa caldă (masa principală) reprezintă pranzul (masa de pranz – reprezintă un procent de 50% din totalul alimentelor incluse în ziua respectivă și va fi compusă din trei feluri de mâncare)

- felul 1 - supe, ciorbe, borsuri, supe creme, gustări calde etc;
- felul 2 - gratar, fripturi, gulasuri etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.
- felul 3 - deserturi: prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucatărie etc.,

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți. Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, branza, lapte, ouă și proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Într-o ratie echilibrată, proteinele trebuie să reprezinte, cca 15% - ele se recomandă a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, branza, lapte, ouă dar și din proteinele vegetale.

Lipidele trebuie să reprezinte, 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală.

Glucidele sunt elementul esențial energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume.

Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de cca.2500 ml apă/zi, majoritatea venind o dată cu alimentele.

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului. Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să



nu contina multa faina sau alte adausuri de ingrosare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sarate. La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor.

Ofertantul va furniza la inceputul fiecărei săptămâni (ziua de luni) variantele de meniu săptămânale), care sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata.

Administratorul de patrimoniu si asistentul medical al Scolii Gimnaziala Cezar Bolliac, impreuna cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul săptămânal, tinand cont de factorii enumerati mai sus. Firma de catering nu are voie sa modifice numarul de portii si meniul stabilit, fara acordul Scolii Gimnaziala Cezar Bolliac.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite se va face zilnic pana la ora 09.30 si va fi valabila pentru masa de pranz din ziua in curs. Comanda se va face de catre persoana desemnata de Școala Gimnaziala Cezar Bolliac.

Predarea – preluarea hranei se va face la sediul Scolii Gimnaziala Cezar Bolliac sub supravecherea personalului desemnat care va observa aspectul cantitativ si calitativ al alimentelor si va verifica Declaratia de conformitate si Avizul de insotire a produselor. Personalul administrativ al Scolii Gimnaziala Cezar Bolliac are obligatia si dreptul de a urmari si a verifica distribuirea alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati. In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea copiilor, personalul administrative va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, in decurs de o ora, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.

Hrana este pentru un numar maxim de 270 copii, cu un meniu prestabilit săptămânal, la ore exacte intre orele 12:00-13:30 , de luni pana vineri respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare.

GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR

Prestarea serviciilor se va efectua o data pe zi, dupa cum urmeza: zilnic, intre orele 11,30 – 12,00.

TRANSPORTUL HRANEI:

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele de transport dotate corespunzator, folosite in scopul pentru care au fost autorizate, insotite de personal calificat, echipat corespunzator si avizat medical. Hrana calda trebuie ambalata etans – recipiente de unică folosință -care au capacitatea de a mentine mancarea calda.

Prestatorul va asigura servirea cu transport si personal propriu inclusiv vesela de unica folosinta (tacamuri, pahare pentru apa), servetele, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea pretului final de pe listele de meniu anexate la caietul de sarcini.



CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

Fiecare persoana/salariat 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 prestatorului care manipulează hrana caldă la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va distribui felurile de mâncare, individual fiecărui copil.

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003, 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.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărui contaminare 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 și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor 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 beneficiarilor 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 pastrarea alimentelor de la o masă la alta.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE

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

Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuielile acestuia, cu mijloace de transport autorizate.

Ofertantul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA



Activitatea de hranire va fi realizată pe baza meniului săptămânal și trebuie să țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- anotimpul în care se aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de către cei care le consumă;
- să fie consistent și să dea senzație de sațietate;
- să fie variată atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară. În acest scop vor fi elaborate cel puțin 2 variante de meniu săptămânal;
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase

Ofertantul are obligația prelevării de probe, la sediul unității beneficiare, 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 temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

La sediul unității beneficiare recoltarea probelor se face de personalul destinat de acesta, împreună cu reprezentantul prezent al prestatorului. Recoltarea probelor se face doar în recipiente sterilizate prin fierbere și etichetate (pe recipient sau pe capac).

Eticheta va avea menționată următoarele date: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnătura persoanei care a recoltat proba. 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 copii care au servit masa, 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 sanitare - veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza: documentelor de predare/primire întocmite la livrarea zilnică a comenzii transmise către Școala Gimnazială Cezar Bolliac.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca



hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora propunerea financiara conform Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat copiilor.

- Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala va fi exprimat in lei, fara TVA, numai cu doua zecimale.

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului : 31/10/2022-23/12/2022, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, prin Act aditional pana la adoptarea bugetului si finalizarea unei noi proceduri de atribuire, conform prevederilor art.165 alin(1) din HG 395/2016, in conditiile existentei resurselor financiare necesare.

PRETUL CONTRACTULUI

Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.

Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala ramane ferm pe toata perioada derularii contractului de servicii.

Autoritatea contractanta are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de servicii (prestatiile), respectiv portiile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul autoritatii contractante, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii (prestatii) contractata in urmatoarele situatii:

- * Reducerea numarului de beneficiari din cadrul autoritatii contractante,
- * Alocarea insuficienta a fondurilor bugetare cu aceasta destinatie ,
- * Inetarea activitatii autoritatii contractante.

Responsabil achiziții,
Fleșner Monica Maria