



**PRIMĂRIA
SECTORULUI 6**

Aprob,
p. Primar Sector 6
Paul Cristian Moldovan
Administrator public al Sectorului 6

**DIRECȚIA GENERALĂ INVESTIȚII
PUBLICE**

Calea Plevnei nr. 147-149,
Sector 6 București
Tel: 0376 204 319
prim6@primarie6.ro

primarie6.ro

Datele cu caracter personal sunt prelucrate conform
Regulamentului (UE) nr. 679/2016

CAIET DE SARCINI

Pentru atribuirea contractului de achiziție publică de **Servicii de catering în vederea acordării unui suport alimentar – masă caldă, inclusiv desert pentru elevii din cadrul Școlii Gimnaziale "Ion Dumitriu", în cadrul Programului Național "Masă Sănătoasă"**

1. INTRODUCERE

Prezentul caiet de sarcini oferă informații asupra încheierii unui contract, care va avea ca obiect prestarea de **Servicii de catering în vederea acordării unui suport alimentar – masă caldă, inclusiv desert pentru elevii din cadrul Școlii Gimnaziale "Ion Dumitriu", în cadrul Programului Național "Masă Sănătoasă"**.

Acest caiet de sarcini a fost întocmit în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de fiecare ofertant propunerea tehnică și propunerea financiară.

În cadrul acestei proceduri, **Sectorul 6 al Municipiului București** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII

Informații despre Autoritatea Contractantă

SECTORUL 6 AL MUNICIPIULUI BUCUREȘTI

Calea Plevnei 147 – 149 sector 6, Cod Poștal 060013

Sectorul de activitate: Servicii de administrație publică generală

Activitate principală/atribuția principală: Servicii de administrație publică generală

Scopul achiziției este prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei mese calde pentru elevii din învățământul primar și gimnazial de stat pentru Școala Gimnazială "Ion Dumitriu" din Sectorul 6.

Conform art. 2 alin. (1) și alin (3) din Hotărârea nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă":



Sectorul 6 al Municipiului București deține un sistem de management al calității certificat, conform standardului ISO 37001:2017, de către organismul de certificare CERTIND.

4. CARACTERISTICI TEHNICE MINIMALE

4.1. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar-masă caldă prevăzut îl au elevii prezenți fizic sau online la activitățile didactice. Suportul alimentar-masă caldă nu se acordă în perioada vacanțelor sau sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școlile, prin reprezentanții lor, vor comunica zilnic prestatorului numărul de porții necesar, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de porții corespunzător numărului de elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare. Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează lunar, în termen de 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Consiliul de administrație al unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea suportului alimentar se face 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.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii de evidență zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului.

La nivelul Municipiului București, coordonarea programului este asigurată de către ISMB, care elaborează, publică pe site-ul propriu și transmite către Ministerul Educației, raportul final privind implementarea programului.

4.2. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor per porție, pe următoarele categorii:

- a) Materie primă/produse alimentare;
- b) Prepararea hranei;
- c) Transport.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Ofertele care alocă un procentaj mai mic achiziției materiei prime vor fi considerate neconforme.

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 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

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.

Produsele din carne trebuie să conțină materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie să fie fabricate din lapte natural cu concentrație de grăsimi de cel puțin 45%.

4.6. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviçuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

4.7. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția pachetului alimentar însoțit de desert se va face zilnic la locațiile detaliate în prezentul caiet de sarcini, pe baza comenzii primite în scris în ziua precedentă, până la ora 16:30, din partea unităților de învățământ. Suportul alimentar trebuie să fie livrat și să existe fizic în toate locațiile prezentate, la orele specificate.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare, cu respectarea intervalului orar de livrar, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitățile de învățământ, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența elevilor sau în cazul întreruperii activităților școlare, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de suport alimentar, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari, cuprinse în comanda lansată către prestator.

- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care:	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"(n.n. masa caldă în regim catering);
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

5. NORME MINIME OBLIGATORII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII

- i. 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 aplicabilă în materie.
- ii. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.

7. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Prin propunerea tehnică operatorii economici vor prezenta descrierea detaliată a serviciilor, precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Propunerea tehnică va cuprinde în mod obligatoriu toate cerințele cuprinse în descrierea serviciilor solicitate, pentru care operatorul economic depune oferta.

Se solicită următoarele documente ca anexă la propunerea tehnică:

- Autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a ofertantului;
- Detaliere procentaj;
- Documente vehicul pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului: modalitatea de deținere, certificat de înmatriculare cu ITP valabil la data depunerii ofertelor;
- Autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a vehiculului;
- Dovada absolvirii unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă pentru personal;
- Grafic de livrare.

8. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu Autoritatea Contractantă îl reprezintă formularul de ofertă.

Prețul total ofertat va fi exprimat în lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total se va lua în considerare prețul unitar.

Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

Director General

Marius Marin Petrescu

Director General Adjunct

Lucian Constantin Covrig

Director Executiv

Iulian Gheorghe

Întocmit,

Șef Serviciu Planificare Investiții

Maria Simona Cîrlogea

Semnat de: Maria Simona Cîrlogea
Contact: monica.cirlogea@primarie6.ro
Locatie: PM6
Motiv: Semnare document
26.03.2024 9:37:53

Semnat de: Iulian Gheorghe
Contact: iulian.gheorghe@primarie6.ro
Locatie: PM6
Motiv: Semnare document
26.03.2024 11:05:55

Semnat de: Lucian Constantin Covrig
Contact: lucian.covrig@primarie6.ro
Locatie: PM6
Motiv: Semnare document
26.03.2024 13:54:26

Semnat de: Petrescu Marius Marin
Contact: marius.marin@primarie6.ro
Locatie: PM6
Motiv: Semnare document
27.03.2024 12:30:48

Semnat de: Paul Cristian Moldovan
Contact: paul.moldovan@primarie6.ro
Locatie: PM6
Motiv: Semnare document
27.03.2024 13:44:40