



ROMÂNIA
JUDETUL CLUJ
COMUNA ALUNIS - PRIMAR
Tel.0264-263505 / Fax. 0264-263505
e-mail: alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com
<https://comunaalunis.ro>

Nr. 1130 / 27.03.2024

INVITAȚIE DE PARTICIPARE

Prin prezenta vă invităm să participați prin depunere de oferte la atribuirea prin Procedură proprie a contractului – **SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARII ȘCOLII GIMNAZIALE ALUNIȘ, COMUNA ALUNIS, JUD. CLUJ**

1. **Autoritatea contractantă:** Comuna Alunis, Județul Cluj – Cod fiscal 4349039
 2. **Adresa:** Localitatea Alunis Principala, nr. 83, Jud. Cluj, Cod poștal: 407030
 3. **Contact:** telefon: +40 264-263505, fax: +40 264-263505
 4. **Procedura de atribuire aplicată:** PROCEDURĂ PROPRIE/INCREDINȚARE DIRECTĂ
 5. **Criteriu de atribuire:** Pretul cel mai scazut conform caietului de sarcini atasat
 6. **Cod CPV 55524000-9:** Servicii de catering pentru școli (Rev.2)
 7. **Tip contract:** Servicii
 8. **Obiectul contractului:** Servicii de *Masă caldă, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitatea de învățământ Școala Gimnazială Alunis, Comuna Alunis, Județul Cluj*
 9. **Valoarea totală estimată a contractului:** 200.000,00 lei (TVA 9% inclus), 183,486.23 lei fara TVA
- Sursa de finanțare fiind **bugetul de stat**.
10. **Durata contractului:** de la data semnării sale de către ambele părți și până la sfârșitul anului 2024.
 11. **Data publicării:** 27.03.2024
 12. **Data limita de depunere a ofertelor:** 29.03.2024 ora 12.00
 13. **Adresa la care transmit ofertele :** COMUNA ALUNIS, Localitatea Alunis Principala, nr. 83, Jud. Cluj, Cod poștal: 407030, în plic sigilat.
 14. **Limba în care trebuie redactate ofertele :** Română
 15. **Data, ora și locul deschiderii ofertelor:** Deschiderea ofertelor va avea loc la sediul Primăriei Comunei Alunis, jud. Cluj, în data de 29.03.2024, ora 13.00
 16. **Precizări suplimentare:**

Prin HG nr.24/2024 a fost instituit Programului național Masa sanatoasa pentru comuna Alunis a fost repartizată suma de 200.000,00 lei (TVA 9% inclus), 183,486.23 lei fara TVA

17. **Modul de obtinere a documentatiei de atribuire:** de pe site-ul institutiei <https://comunaalunis.ro> sau alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com





ROMÂNIA
JUDETUL CLUJ
COMUNA ALUNIS - PRIMAR

Tel.0264-263505 / Fax. 0264-263505
e-mail: alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com
<https://comunaalunis.ro>

Nr. 1129 / 27.03.2024



CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIA DE SERVICII DE CATERING PENTRU
BENEFICIARII ȘCOLII GIMNAZIALE ALUNIȘ, COMUNA ALUNIS, JUD. CLUJ

SCOALA GIMNAZIALA ALUNIȘ, avand in compunere:

- Școala Gimnazială Alunis beneficiari, Sat Alunis, Comuna ALUNIS
- Școala Primară Ghirolt beneficiari, Sat Ghirolt, Comuna ALUNIS

Cod de clasificare: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Valoare achiziție aprobată pentru anul 2024 –200.000,00 lei (TVA 9% inclus), 183,486.23 lei fara TVA

Sursa de finanțare: Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) – 200.000,00 lei (TVA 9% inclus), 183,486.23 lei fara TVA

1. **Obiectivele proiectului** –Creșterea numărului de elevi mai bine pregătiți reflectată în creșterea ponderii mediilor generale între 7 și 8 cu 2 % pe an. Creșterea motivației elevilor în ceea ce privește școala, reflectată în scăderea numărului de absențe nemotivate cu 2% pe an.

INTRODUCERE

Caietul de sarcini conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante. Cerințele impuse prin caietul de sarcini sunt condițiile minimale pe care trebuie să le îndeplinească oferta câștigătoare.

Ofertantul va depune în oferta tehnică:

- a. o descriere a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering.



R O M Ȃ N I A
JUDETUL CLUJ
COMUNA ALUNIS - P R I M A R

Tel.0264-263505 / Fax. 0264-263505

e-mail: alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com
<https://comunaalunis.ro>

- b. activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului.
- c. alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice. Ofertantul va obține de la instituțiile abilitate avize și autorizații privind activitățile de Protecția Muncii, DSP și Protecția Mediului, DSV, în vigoare la data încheierii contractului și actualizarea acestora pe toată durata contractului. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică.
- d. descrierea echipamentelor cu care prestatorul va prepara și furniza mâncarea.
- e. document de înregistrare sanitar veterinară pentru obiect „catering”,

OBIECTIVUL PENTRU CARE S-A ELABORAT PREZENTUL CAIET DE SARCINI:

Nr. Crt.	Denumire serviciu	CPV	Nr maxim portii	Valoare maxima portie hrana
1	SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLII -MASĂ SĂNĂTOASĂ	55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)	11.303	13,76 lei fara TVA

1 (una) porție reprezintă 1(o) masă caldă ce include Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică (detaliate mai jos)- pentru 1 (un) beneficiar pe zi.

OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie **prestarea serviciilor de catering**, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Scolii Gimnaziale Alunis, denumit **beneficiar** cu începere de la data semnării sale de către părți pe perioada de 3 luni, cu posibilitatea prelungirii prin act adițional conform art. 165 alin. (1) lit. b din H.G. nr.395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING



R O M Â N I A

JUDETUL CLUJ

COMUNA ALUNIS - P R I M A R

Tel.0264-263505 / Fax. 0264-263505

e-mail: alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com

<https://comunaalunis.ro>

Normele minime obligatorii 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. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
10. 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.
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;



R O M Ȃ N I A
JUDETUL CLUJ
COMUNA ALUNIS - P R I M A R

Tel.0264-263505 / Fax. 0264-263505

e-mail: alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com

<https://comunaalunis.ro>

16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza: masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la prezenta hotărâre de guvern;

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2 În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

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.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a



R O M Ȃ N I A
JUDETUL CLUJ
COMUNA ALUNIS - P R I M A R

Tel.0264-263505 / Fax. 0264-263505

e-mail: alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com

<https://comunaalunis.ro>

produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. 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 pietelor 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 furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

a) ziua producerii pentru masa caldă;

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 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 sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a



ROMÂNIA
JUDETUL CLUJ
COMUNA ALUNIS - PRIMAR

Tel.0264-263505 / Fax. 0264-263505

e-mail: alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com

<https://comunaalunis.ro>

Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- 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 aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

- i) mențione 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";



ROMÂNIA
JUDETUL CLUJ

COMUNA ALUNIS - PRIMAR

Tel.0264-263505 / Fax. 0264-263505

e-mail: alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com

<https://comunaalunis.ro>

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";
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri care asigură transportul produselor la temperaturi controlate.

Nota: Hrana adusă de prestator va fi servită beneficiarilor în vesela de unică folosință biodegradabilă.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuția hranei, iar **oferantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.**

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului **zilnic, între orele 08.00 – 08.30** și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin mail și/sau telefonic de administratorul autorității contractante sau de persoana care-l înlocuiește. Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

LIVRAREA HRANEI

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant o dată pe zi, în următoarele locații:



R O M Â N I A
JUDETUL CLUJ
COMUNA ALUNIS - P R I M A R

Tel.0264-263505 / Fax. 0264-263505

e-mail: alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com

<https://comunaalunis.ro>

Beneficiari:

- Școala Gimnazială Alunis, Comuna Alunis, nr. 173 – între orele 10:30 – 10:45
- Școala Primară Ghirolt, Comuna Alunis, nr. 36 – între orele 09:30 – 09:45

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, registru evidență livrări produse culinare, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului.

DURATA SERVICIILOR

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică, cu începere de la data semnării contractului de servicii de către părți până cel târziu 24.12.2024, cu posibilitatea prelungirii prin act adițional, conform art. 165 alin. (1) lit,b din H.G. nr.395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

TRANSPORTUL HRANEI LA SEDIUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

Transportul hranei (porțiilor) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate, până la sediul autorității contractante, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul autorității contractante, pe bază de documente legale însoțitoare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

SPAȚIILE DE SERVIRE A MESEI ȘI VESELA

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor *vor fi asigurate de către autoritatea contractantă.*

Alimentele vor fi livrate în veselă de unică folosință biodegradabile, însoțită de declarații de conformitate.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, *ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative*, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea autorității contractante, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ



ROMÂNIA
JUDETUL CLUJ
COMUNA ALUNIS - PRIMAR

Tel.0264-263505 / Fax. 0264-263505

e-mail: alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com

<https://comunaalunis.ro>

Ofertantul trebuie să constituie **stocuri de siguranță** constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de capacitatea tehnică prin utilajele, specializate pentru desfășurarea exclusivă a activității de catering și personalul calificat pentru furnizarea simultană a unui număr maxim de 107 porții zilnice.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/păstrarea produselor agro-alimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; anotimpul în care se aplică meniurile;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de beneficiari în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

Ofertantul va fi obligat să afișeze "Meniul" săptămânal în locațiile beneficiarului.

Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ-valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiție - distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute- responsabilul de proiect din partea autorității contractante.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă **în termen de 2 zile**, iar **înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de o oră.**

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității



R O M Â N I A

JUDETUL CLUJ

COMUNA ALUNIS - P R I M A R

Tel.0264-263505 / Fax. 0264-263505

e-mail: alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com

<https://comunaalunis.ro>

contractante. Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de **48 de ore**, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL

Mijloacele de transport și termoboxuri cu închidere ermetică, vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

Porțiile de mâncare vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în condiții de siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecărui produs.

Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile 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.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

Fiecare persoană/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 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 la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, **vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile** ce va face alimentele improprii consumului uman, periclității 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 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.



R O M Ȃ N I A
JUDETUL CLUJ
COMUNA ALUNIS - P R I M A R

Tel.0264-263505 / Fax. 0264-263505

e-mail: alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com

<https://comunaalunis.ro>

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. 8 grade Celsius pentru hrana rece.

Astfel, se impune utilizarea de abatitoare de răcire, care, prin scăderea rapidă a temperaturii produsului de la +70 la +3 , previne proliferarea bacteriilor, prelungește timpul de conservare al produsului și elimină pericolul pierderii substanțelor nutritive și minerale.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

CERINȚE SPECIFICE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

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

Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia.

Ofertantul are obligația *evacuării zilnice a deșeurilor alimentare*.

REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât aceasta să cuprindă tariful (prețul) unitar per porție

Pretul MAXIMAL estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de 13,76 lei fara TVA/ meniu/ porție.

ATENȚIE – SE PREZINTA PREȚUL TOTAL AL OFERTEI FĂRĂ TVA, NU PREȚUL PER PORȚIE

Criteriu de atribuire – Pretul cel mai scazut

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea serviciilor prestate se va face de 2 ori pe lună în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și lista zilnică de alimente.

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 hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului: Conform structurii anului școlar 2023 – 2024 și 2024-2025, pe parcursul anului 2024.

PREȚUL CONTRACTULUI



ROMÂNIA
JUDETUL CLUJ
COMUNA ALUNIS - PRIMAR

Tel.0264-263505 / Fax. 0264-263505

e-mail: alunis@cj.e-adm.ro ; primariaaluniscj@yahoo.com

<https://comunaalunis.ro>

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă), exprimat în **LEI** și **rămâne ferm pe toată durata contractului**.

În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), **autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile**, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar.

MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata se va efectua prin virament bancar - ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 zile.

Cerinte:

- Ofertantii va prezenta in cadrul ofertei certificate constatator ONRC nu mai vechi de 30 de zile, din care sa rezulte ca are dreptul de oferi/presta servicii de catering.
- Ofertantul declarat castigator are obligatia de a incarca in SEAP pretul ofertat per portie.

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

ÎNTOCMIT,