

PRIMĂRIA ORAȘULUI

Adresa: str. Nicolae Iorga, nr. 27, cod poștal 515700
Localitatea Ocna Mureș, Județul Alba, România
E-mail: contact@primariaocnamures.ro

OCNA MUREȘ | UIOARA DE JOS | UIOARA DE SUS



OCNA MUREȘ

Telefon: 004-0258-871-217, 004-0258-871-257
Fax: 004-0258-871-217, **Fax-Mail:** 0358-816-440
Web: www.primariaocnamures.ro

RĂZBOIENI-CETATE | CISTEIU DE MUREȘ | MICOȘLACA

**APROBAT,
PRIMAR
JURIST VINȚELER SILVIU**

DOCUMENTAȚIE DE ACHIZIȚIE

Servicii de catering

Cod CPV 55520000-9 - SERVICII DE CATERING (Rev.2)

PROCEDURA DE ACHIZIȚIE: ACHIZIȚIE DIRECTĂ

Avizat Direcția juridică

**Șef Birou Achiziții publice
Ec. Potinteu Vasile**

INFORMAȚII GENERALE

Achizitor: ORAȘUL OCNA MUREȘ

Adresa: str. N. Iorga nr. 27, Ocna Mureș, jud. Alba

Persoană contact: Morar Viorel Claudiu

Adresă e-mail: achizitii@primariaocnamures.ro

Denumirea contractului de achiziție: **Servicii de catering**

Cod CPV 5552000-1 (SERVICII DE CATERING)

Având în vedere prevederile art. 5 din HCLOM nr. 52/27.02.2014 prin care Consiliul local al orașului Ocna Mureș își asumă angajamentul de a asigura sustenabilitatea proiectului "Centrul educațional Egalitate de Șanse" este necesar a se asigura hrana pentru copiii care vor desfășura activități în clădirea centrului.

Grupul este format din copii cu vârstele cuprinse între 10 și 15 ani, se află în plină perioadă de creștere, s-a considerat oportun să se asigure o masă caldă, compusă din felul II și desert și care să fie conformă, din punct de vedere nutrițional, cu nevoile specifice ale grupului, respectiv, copii școlari cu vârste cuprinse între 10 și 15 ani (în medie de 900 de kcal pentru masa de prânz), și să fie caracterizată de diversitatea preparatelor culinare.

Obiectul contractului este prestarea serviciilor de catering așa cum sunt ele descrise în prezentul Caiet de Sarcini. Cerințele prezentului Caiet de Sarcini sunt considerate minime și obligatorii. Nu se acceptă nici un fel de deviere de la acesta iar orice ofertă care nu respectă cerințele prezentului Caiet de Sarcini va fi declarată neconformă.

1. Condiții generale

Activitatea elevilor în Centru, va începe la orele 13.00. Ofertantul are obligația de a livra hrana, în o singură tranșă, între orele 13:15 – 13:30.

Livrările vor avea loc de luni până vineri, în fiecare zi cu activitate școlară, cu excepția sărbătorilor legale și a altor zile libere care vor fi notificate Prestatorului în prealabil, cu cel puțin 3 zile înainte. Produsele se vor livra pe perioada de derulare a cursurilor organizate în cadrul Centrului, respectiv până la finele anului 2016, la sediul Centrului, aflat în Ocna Mureș, str. Ștefan cel Mare nr. 41, după cum urmează:

- în zilele de luni, marți, miercuri, joi, pentru 20 de persoane
- în zilele de vineri, pentru 40 de persoane

Perioada de prestare a serviciilor poate fi prelungită o singură dată, cu maxim 6 luni, în aceleași condiții prevăzute în contractul de prestări servicii inițial. Prolungirea perioadei de prestare a serviciilor se va face prin act adițional.

Contractul de prestări servicii poate fi întrerupt oricând de către Achizitor, cu condiția anunțării, în scris, a prestatorului, cu minim 10 zile înainte de data întreruperii.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor și preșcolărilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, branză, lapte, ouă și proteine vegetale). Prestatorul este singur responsabil în cazul unor eventuale îmbolnăviri datorate alimentelor livrate spre consum.

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.

Într-o rație echilibrată, lipidele trebuie să reprezinte, 25 - 30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală, proteinele trebuie să reprezinte cca 15%, ele se recomandă a fi reprezentate mai ales de proteinele plastice de calitate I, ce provin din carne, branză, lapte, ouă dar și din proteinele vegetale. Glucidele sunt elementul esențial energetic din rație, acoperind 55 - 60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale și legume.

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

Hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricărui factori alergogeni.

Este obligatorie întocmirea de către Prestator a unui număr de 14 meniuri conform cu recomandările prezentului Caiet de Sarcini, meniuri care vor fi trimise spre aprobare/avizare/parafare unui medic nutriționist/medic de familie după semnarea contractului.

Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora.

Medicul nutriționist/de familie va urmări încadrarea necesarului caloric al școlărilor în rația alimentară și dacă respectiva cantitate de alimente ingerată satisface calitativ și cantitativ nevoile nutritive ale elevilor școlari.

Cele 14 meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului. Dacă se dorește, pe parcursul execuției contractului înlocuirea unui meniu sau suplimentarea numărului de meniuri, meniurile noi trebuie supuse și ele spre aprobarea unui medic nutriționist/medic de familie.

Administratorul firmei de catering stabilește împreună cu reprezentantul desemnat al Achizitorului care va fi structura meniurilor care urmează a fi livrate pe parcursul săptămânii următoare și o trimite spre aprobare Achizitorului în săptămâna de dinainte, dar nu mai târziu de miercuri. Firma de catering nu are voie să modifice structura meniurilor stabilite și aprobate fără acordul Achizitorului.

2. Condiții specifice

Compoziția meniului

Nr. Crt	Denumire	Gramaj porție	Gramaj carne cu os	Gramaj carne fără os
1.	Fel principal	350 - 400 gr	200	150
2.	Pâine	125 gr (4 felii/2 chifle/1 corn)		
3.	Salată	150 gr		
3.	Desert	100 -150 gr		

Se va lua în calcul gramajul pentru carne cu os/fără os în stare crudă

Felul principal va consta dintr-un preparat din carne cu garnitură, sau dintr-o mâncare scăzută cu carne (mazăre cu pui, ostropel, gulaț de vitel, varză cu carne, etc) Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă, aripioare), vită sau porc, (mușchi sau pulpă). Carnea va fi pregătită pe grătar, cu 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

Salata va fi reprezentată din: salată de varză, salată de castraveți acri, salată de gogoșari acri, salată de murături asortată, salată de vară asortată, etc.

Desertul va fi reprezentat de: un produs de panificație sau patiserie - plăcinte (mere, brânză, dovleac, etc), briose, tarte, prăjituri de casă, chec, cozonac, croissante cu umplutură (ciocolată, vanilie, brânză, etc.), gogoși cu umplutură (brânză, gem de fructe, etc) sau orice alte deserturi echilibrate nutrițional – 150 gr sau fructe de sezon (mere, banane, portocale, piersici, caise, etc.) - 100 - 150 Gr

2.1 Modalitatea de prezentare

Felul principal de mâncare va fi ambalat individual în caserole de unică folosință, cu închidere perfect etanșă, din plastic, aluminiu sau de polistiren HB7, cu delimitare pentru produsele din carne și garniturile acestora, exceptând situațiile în care felul de mâncare nu necesită separare. Painea se va prezenta sub forme de chifle, cornuri, sau felii. Porțiile de pâine vor fi ambalate separate, în folie de protecție. Desertul va fi ambalat individual, după caz, în pungă de plastic sau

folie de plastic de uz alimentar, sau, cand consistența acestuia nu o permite, în caserole speciale pentru desert.

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole etc.- care au capacitatea de a menține mâncarea caldă.

Prestatorul va asigura servirea cu transport și personal propriu inclusiv vesela (daca este cazul), astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului final de pe listele de meniu anexate la caietul de sarcini

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 prestatorului care manipulează hrana 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.

Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, ușor de curățat și dezinfectat și vor fi puse de prestator la dispoziția beneficiarului.

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***.

Produsele de panificație și patiserie trebuie să aibă inscripționate data fabricației și termenul de valabilitate. În condițiile în care acestea sunt preparate în unitatea ofertantului, acestea trebuie să fie pregătite cu maxim 24 de ore înainte de ora livrării.

Fructele trebuie să fie spălate în prealabil și ambalate individual (acolo unde este cazul) în folie de protecție de plastic sau coală de hârtie. Unde nu este cazul, fructele vor fi prezentate într-o lădiță sau o caserolă mai mare.

Tacâmurile vor fi de unică folosință și vor fi ambalate individual în mod igienic (lingură, furculiță, cuțit, servetele).

2.2. Conținutul propunerii tehnice

a) Prezentarea generală a punctului de lucru și a tehnologiei de producție, însoțită de imagini exemplificative

b) Descrierea dotărilor – cuptoare, frigider profesionale, mașini izoterme pentru transportul alimentelor, etc., cu imagini exemplificative

c) Minim 5 propuneri de meniu complet, așa cum este acesta descris în Caietul de Sarcini

2.3. Condiții privind livrarea

Toate produsele vor fi însoțite la livrare de:

- certificate sanitar – veterinar
- aviz de însoțire a mărfurilor

Livrarea până la Centru va fi asigurată de Prestator cu vehiculele proprii și nu poate majora în niciun caz prețul oferit. (de ex, condiții extreme de vreme, drum accidentat, etc)

Prestatorului îi revine sarcina de a ambala produsele în recipiente adecvate pentru transportul hranei, pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

Daca 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 semnat de instructorii care își desfășoară activitatea în centru. Procesul verbal de recepție va consemna atât ora la care s-a efectuat livrarea, cât și structura meniului livrat în ziua respectivă (numărul acestuia de la 1 la 14) și numărul de porții livrate.

2.4. Alte prevederi

Achizitorul are dreptul de a diminua/suplimenta numărul de porții în limita a 10% în fiecare zi.

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.

2.5. Condiții de reziliere a contractului

- Pierderea de către Prestator a autorizațiilor sanitare - veterinare, atât pentru punctul de lucru cât și pentru vehiculele cu care se realizează transportul alimentelor atrage după sine rezilierea contractului pe deplin drept.

- Contractul se reziliează de drept 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 o dată la 2 săptămâni.
- 60 de minute, dar nu mai mult de 1 dată pe lună

- întreruperea nejustificată de către Prestator a prestării serviciilor de catering

- livrarea unor produse neconforme cu prezentul Caiet de Sarcini (cu gramaj mai mic sau cu altă componentă decât cea agreată de medicul nutriționist/medicul de familie)

- îmbolnăvirea a mai mult de 5 dintre elevii centrului, îmbolnăvire datorată folosirii unor alimente cu potențial alergogen, alimente sau ingrediente alterate/păstrate/preparate în condiții necorespunzătoare

Beneficiarul își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul cu o notificare de cel puțin 10 de zile înainte a prestatorului

În situația în care Achizitorul intră temporar în imposibilitatea de a efectua plăți și de a-și onora în continuare obligațiile contractuale, acesta va notifica Prestatorul serviciilor asupra acestui lucru iar acesta va sista și el temporar prestarea serviciilor. Contractul de prestări servicii se va suspenda pentru intervalul de timp în care Achizitorul se află în imposibilitate de plăți.

În situația în care Beneficiarul notifică suspendarea temporară sau rezilierea unilaterală a contractului, acesta se obligă să achite toate serviciile prestate de către Prestator până la momentul emiterii notificării de suspendare/ reziliere.

2.6 Condiții de ofertare

Procedura de achiziție: achiziție directă online.

Durata contractului de achiziție: de la data semnării contractului până la data de 31.12.2016. Perioada de prestare a serviciilor poate fi prelungită o singură dată, cu maxim 6 luni, în aceleași condiții prevăzute în contractul de prestări servicii inițial. Prolungirea perioadei de prestare a serviciilor se va face prin act adițional.

Informații detaliate și complete cu privire la **criteriul aplicat** pentru stabilirea ofertei câștigătoare:

Prețul cel mai scăzut	<input checked="" type="checkbox"/>
------------------------------	-------------------------------------



Prețul cel mai scăzut reprezintă valoarea totală oferată. Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească 7,50 lei cu TVA/porție de mâncare. Pentru întocmirea ofertei se vor lua în calcul un număr de 500 de porții ce urmează a fi livrate până la sfârșitul anului.

Pentru stabilirea ofertei câștigătoare vor fi comparate prețurile totale fără T.V.A. ale ofertelor financiare depuse de către operatorii economici. Ofertantul va elabora **propunerea financiară** conform Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor.

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală va fi exprimat în **LEI, fără TVA, numai cu două zecimale** (două cifre după virgulă).

În cazul propunerilor financiare care conțin prețuri (tarife) cu mai multe cifre după virgulă se vor lua în considerare, pentru departajare, numai primele două cifre, fără a se face rotunjiri.

La data încheierii contractului de servicii, ofertantul va prezenta obligatoriu calculația de preț pentru serviciile ce se vor presta.

În cazul în care *valorile totale* a cel puțin două oferte sunt egale, se va solicita ofertanților respectivi, pentru departajare, o nouă propunere financiară în plic închis în maxim 24 ore de la informare, caz în care contractul va fi atribuit ofertantului a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut.

AVÂND ÎN VEDERE CĂ PROCEDURA SE VA FINALIZA PRIN ACHIZIȚIA DIRECTĂ ONLINE A SERVICIILOR DE CATERING, OFERTANTUL DECLARAT CÂȘTIGĂTOR TREBUIE CA, ÎN TERMEN DE MAXIM 24 DE ORE DE LA DATA COMUNICĂRII REZULTATULUI PRIMEI ETAPE A PROCEDURII, SĂ ÎȘI PREZINTE OFERTA ÎN SEAP, ÎN CADRUL CATALOGULUI DE PRODUSE/SERVICII/LUCRĂRI, LA PREȚUL DIN OFERTA DEPUȘĂ LA REGISTRATURĂ. NEPREZENTAREA OFERTEI ÎN SEAP SAU PREZENTAREA LA ALT PREȚ DECÂT CEL DIN OFERTA DEPUȘĂ LA REGISTRATURĂ VA DUCE LA NELUAREA ÎN CONSIDERARE A OFERTEI.

În cazul în care ofertantul câștigător refuză să semneze contractual de prestări servicii, Achizitorul poate opta între încheierea contractului cu ofertantul clasat pe locul al doilea sau poate repeta procedura de atribuire a contractului.

PREZENTAREA OFERTEI:

Limba de redactare a ofertei: limba română

Moneda în care este exprimat prețul contractului: LEI

Perioada minimă de valabilitate a ofertei: **30 zile de la depunerea ofertei**

Oferta se transmite personal, prin curier sau prin poșta la adresa achizitorului din Ocna Mureș, Str. N. Iorga nr. 27, Cod Poștal 515700, jud. Alba, România (Luni – Joi: 07.30 – 15.30, Vineri: 8.00 – 13.30).

Termen limită de depunere a ofertelor: **va fi precizat în anunțurile postate în SEAP și pe site-ul www.primariaocnamures.ro, secțiunea Achiziții publice.**

Orice ofertă primită după termenul limită de depunere a ofertelor stabilit sau la o alta adresă decât aceea indicată mai sus, nu va fi evaluată de achizitor, fiind returnată fără a fi deschisă.

Documente de calificare:

Certificat constatator emis de oficiul registrului comerțului/Încheiere judecătorească, din care să reiasă că ofertantul are printre obiectele de activitate și « servicii de catering »

Informații privind asocierea – dacă este cazul

Lista cuprinzând subcontractanții – dacă este cazul

Copie certificată “conform cu originalul” după Autorizațiile sanitar-veterinare (DSP și DSV) pentru prepararea hranei și pentru mijlocul de transport cu care se va transporta aceasta.

Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social și al relațiilor de muncă

Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevazute la art. 60 din Legea 98/2016 (evitarea conflictului de interese)

5 propuneri de meniu – întocmite conform prevederilor prezentului caiet de sarcini

Lipsa oricărui document din cele arătate mai sus va duce la respingerea ofertei.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Ofertantul trebuie să prezinte formularul de ofertă financiară indicat în secțiunea „Modele formulare”, care reprezintă elementul principal al propunerii financiare.

Prețurile prezentate vor include toate cerințele din caietul de sarcini, precum și toate taxele legale și alte cheltuieli și comisioane care vor fi angajate de ofertant.

Propunerea financiară va fi exprimată ferm în LEI, conform **formularului**.

Orice operator economic are dreptul de a depune oferte pentru prezenta achiziție, regulile după care se desfășoară procedura fiind stabilite de la bun început, fiind transparente, publice, operatorii având acces la informațiile referitoare la aplicarea procedurii pentru atribuirea prezentului contract.

Contractul va fi atribuit ofertei care respectă condițiile din caietul de sarcini și are prețul cel mai scăzut, Achizitorul asigurând o utilizare eficientă a fondurilor în procesul de atribuire, promovând concurența dintre operatorii economici, garantând nediscriminarea, recunoașterea reciprocă și tratamentul egal al operatorilor economici care participă la atribuirea contractului luând toate măsurile necesare pentru a evita apariția unor situații de natură să determine existența unui conflict de interese și/sau manifestarea concurenței neloiale.

Cererile de clarificari se pot trimite prin e-mail la adresa: achizitii@primariaocnamures.ro
Raspunsurile la eventualele solicitări de clarificări se vor posta pe site-ul www.primariaocnamures.ro, la Secțiunea « Achiziții ».

Oferta trebuie să includă serviciile conform specificațiilor din caietul de sarcini.

În situația în care ofertantul semnează DECLARAȚIA PRIVIND ÎNDEPLINIREA CERINȚELOR PREVĂZUTE ÎN DOCUMENTAȚIA DE ACHIZIȚIE, iar serviciile prestate nu corespund caracteristicilor din caietul de sarcini, serviciile respective nu vor putea fi recepționate și achitate.

Posibilitatea retragerii ofertei: Oferta poate fi retrasă până cel târziu în preziua deschiderii ofertei, ORA 11.00. Ofertanții care își vor retrage oferta după acest termen, vor pierde garanția de participare la licitație.

Data evaluării ofertelor: **va fi precizată în anunșurile postate în SEAP și pe site-ul www.primariaocnamures.ro , secțiunea Achiziții publice.**

Modalități de contestare a deciziei achizitorului de atribuire a contractului de achiziție și de soluționare a contestației: Decizia poate fi contestată printr-o contestație depusă în scris la sediul achizitorului din Ocna Mures, Str. N. Iorga nr. 27, Cod postal 515700, jud. Alba, Romania în termen de 3 zile de la data comunicării rezultatului procedurii. Contestația va fi analizată de o comisie de soluționare a contestațiilor numită prin Dispoziție a Primarului orașului Ocna Mureș.

Plata serviciilor prestate se va face în termen de maxim 60 zile de la data depunerii facturii la achizitor.

GARANȚIA DE BUNĂ EXECUȚIE :

Cuantumul garanției de bună execuție este de 10% din valoarea contractului fără TVA.

Modul de constituire a garanției de bună execuție:

Furnizorul se obligă să constituie garanția de bună execuție a contractului în cuantum de 10% din valoarea contractului fără TVA. Garanția se va constitui în conformitate cu art. 40 din H.G. nr. 395/2016. Aceasta poate fi constituită și prin rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale. În acest caz, contractantul are obligația de a deschide la unitatea de Trezoreriei a Statului din cadrul organului fiscal competent un cont de disponibil distinct la dispoziția autorității contractante. Suma inițială care se depune de către contractant nu trebuie să fie mai mică de 0,5% din valoarea contractului fără TVA.

INFORMAȚII SUPPLEMENTARE/CLARIFICĂRI

Informații suplimentare/clarificări, pot fi solicitate pe adresa de e-mail achizitii@primariaocnamures.ro , persoană de contact Morar Viorel.