

**COMUNA IBANESTI
JUDETUL BOTOSANI**

**Aprobat,
PRIMAR
Magopet Romica**



CAIET DE SARCINI

**pentru atribuirea contractului de prestari servicii de catering pentru preşcolarii și elevii
din cadrul „Scolii gimnaziale cu clasele I-VIII Mihail Sadoveanu Dumbravita”,
pentru anul 2024**

Cod CPV 55524000-9 (SERVICII DE CATERING PENTRU SCOLI)

I. Preambul

Prezentul Caiet de sarcini constituie asamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering –materie primă, pregătirea/prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolarii și elevii „Scolii gimnaziale cu clasele I-VIII Mihail Sadoveanu Dumbravita”, în anul 2024.



II. Cadrul legal

- Legea nr. 98/2016 privind la achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Ordinul 1456/2000 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- H.G. nr. 24/15.01.2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"
- H.C.L. nr. _____
- Criterii ecologice privind servicii de alimentatie publica publicate de ANAP

Preșcolarii și elevii din Comuna Ibanesti vor beneficia în anul 2024 în cadrul Programului național "Masă sanatoasă", de suport alimentar constând masa caldă în regim catering, care se va acorda doar pe durata cursurilor, conform structurii anului școlar.

Vor beneficia de suportul alimentar doar preșcolarii și elevii prezenți fizic la cursuri, în consecință, copiii care sunt absenți nu vor beneficia de suportul alimentar pe toată această perioadă. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

De asemenea, preșcolarii și elevii primesc suportul alimentar și în situația suspendărilor cursurilor cu prezența fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul –cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4183/2022.

Transportul și distribuția zilnică la destinație a suportului alimentar, se va realiza după un grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de către prestator împreună cu reprezentantul unității de învățământ.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile și limitele prevăzute în lista din Anexa nr. 1 la Ordinul Ministrului Sănătății Publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

III. Descrierea serviciului de catering:

Ofertantul se obliga la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei pentru un număr de 120 copii (LOT 1), respectiv 105 copii (LOT 2).

Se poate depune oferta pentru unul dintre loturi sau pentru ambele loturi.

Aceasta prestare se va efectua de 5 ori (5 zile) pe săptămână în perioada cursurilor, în zilele stabilite de comun acord cu unitatea contractantă.

Hrana consta in prânz (masa calda) pentru fiecare copil, timp de 102 zile (zile de curs, in perioada 01 mai 2024 – 31 decembrie 2024). Cantitatea totală de porții necesară este de: 22 950 porții (225 copii x 102 zile).

LOT 1

Ofertantul se obliga la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul Gradinitei si scolilor din localitatea Ibanesti, pentru un număr de 105 elevi, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Cantitate porții necesare aferente lotului: 10 710 portii.

LOT 2

Ofertantul se obliga la „Prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul Gradinitei si scolilor din localitatea Dumbravita, pentru un număr de 120 elevi, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Cantitate porții necesare aferente lotului: 12 240 portii.

IV. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde in regim catering pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale "Stefan cel Mare" – Ibanesti, respectiv LOT 1 si pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale "Mihail Sadoveanu" – Dumbravita, respectiv LOT 2.

V. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului 2024 în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile gradinitelor si scolilor din Comuna Ibanesti.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a prelungi pe o perioada de pana la maxim 4 luni prezentul contract de achizitie (perioada ianuarie – aprilie 2025), sub rezerva alocarii resurselor bugetare necesare prestarii serviciilor.

VI. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri, care va fi comunicat de către coordonatorii pe structuri, respectivi coordonatorul local desemnat de catre scoli, operatorului economic, zilnic în intervalul orar 8:30-9:30.

De menționat, faptul că, numărul de preșcolari și elevi se poate modifica prin transferuri ale elevilor în sau din unitatea de învățământ si prin modificarea numarului de elevi/prescolari incepand cu anul scolar 2024-2025.



Reprezentantul unității de învățământ va notifica operatorul economic, cu privire la modificările care vor surveni cu privire la numărul de elevi înscriși la cursuri, la începutul fiecărui modul de învățare.

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.



VII. CANTITĂȚI ESTIMATE NECESARE

Pentru estimarea necesarului, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestari servicii de catering in vederea furnizarii unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unităților de învățământ este repartizat astfel:
 - **Anul școlar 2023-2024 – maxim 105 beneficiari:**
 - Preșcolari program normal Grădinița cu 4 grupe Ibanesti.
 - Elevii școlii (învățământ primar și gimnazial) – Școala Gimnaziala Ștefan cel Mare Ibanesti.
 - **Anul școlar 2024-2025 – maxim 120 beneficiari:**
 - Preșcolari program normal Grădinița Dumbravita.
 - Elevii școlii (învățământ primar și gimnazial) – Școala Gimnaziala Mihail Sadoveanu - Dumbravita.
- **Numărul de zile de școală** repartizate in cadrul contractului sunt mentionate mai jos
 - Mai 2024: 17 zile
 - Iunie 2024: 15 zile
 - Septembrie 2024: 16 zile
 - Octombrie 2024: 19 zile
 - Noiembrie 2024: 20 zile
 - Decembrie 2024: 15 zile

Valoarea maximă / beneficiar este de 13,76 lei, fara T.V.A., (TVA CATERING 9%) valoare ce cuprinde prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

VIII. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/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.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'L. Ibanesti'.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/al municipiului București.

Conducerea 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 alimentelor 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. 1.225/5031/2003 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.

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, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa nr. 4 din H.G. nr. 53/2019.

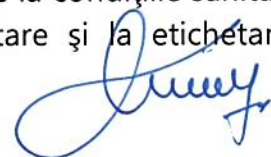
La nivelul municipiului București, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, către Ministerul Educației Naționale.

La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

IX. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

Masa caldă in regim catering trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Masa caldă in regim catering trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare,



conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.



X. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

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 mâncărurilor 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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
4. 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, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. 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.
9. 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.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

Specificații tehnice minimale pentru produsele tip catering

In HG 24/2024 „Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume;
20. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
21. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.



Nu se accepta meniuri care contin preponderent lichide (ex: ciorbe). Nu se accepta livrarea decat in ambalaje biodegradabile si/sau din materiale reciclate.

Pe langa caserole, vor fi incluse si tacamuri de unica folosinta (furculita sau set furculita + cutit, in functie de felul de mancare livrat), din materiale biodegradabile.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, va fi de ziua producerii pentru masa caldă;

Pentru produsele alimentare, respectiv masa caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

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.

Suportul alimentar se va livra in cele doua locatii – Scoala Gimnaziala Mihail Sadoveanu Dumbravita si Scoala Gimnaziala Stefan cel Mare Ibanesti si va respecta prevederile Legii 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant precum si prevederile Ordinului Ministrului Sanatatii nr. 1563/2008.

Suportul alimentar trebuie sa fie produs in unitati inregistrate/ autorizate din punct de vedere sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Prestatorul va livra beneficiarilor o masa calda pe zi, meniu tip masa de pranz , constand in:

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "I. I. I.", located at the bottom right of the page.

-fel principal

-desert.

Portiile vor fi pregătite/preparate de către prestator în cantitățile și în conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectând principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii.

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 vor fi transmise prestatorului, după semnarea contractului de servicii.

Suportul alimentar (masă caldă) va conține:

1.fel de bază – de exemplu: carne de pui/porc/vită – 100 gr, garnitură – 200 g, pâine feliată – minim 100 gr.

2.desert – 1 fruct de sezon (varietate acceptate: măr, banană, portocală, mandarină, struguri, pară, piersică, caisă sau alt fruct, diferit în fiecare zi, fără a se repeta în decursul săptămânii).

Mentionăm că toate gramajele sunt produse finite.

Nota: Fiecare porție va fi ambalată și va conține suportul alimentar mai sus menționat (fel de bază și desert) și tacamuri de unică folosință.

În oferta, prestatorul va prezenta minim 10 feluri de meniuri (vor include meniuri normale/dietă medicală), în conformitate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor, ținând cont de numărul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și întreținerii unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

1. Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (3) din O.U.G. nr. 97/2018 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (3) din normele metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 97/2018, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, 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.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.



A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Jany".

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 produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ 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 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 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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 prestari servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandvičiuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță 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

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, 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 operatorul economic către cele două sedii ale unității de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 97/2018 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. 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. 2.209/4.469/2022 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.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

XI. Facturarea serviciilor prestate:

Facturarea serviciilor prestate se va face odata pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate.

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 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.

Facturile vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțirea mărfurilor și a proceselor verbale de recepție.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțirea mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

XII. Modul de prezentare a ofertei

Informații generale referitoare la modul de prezentare a ofertei

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației în vigoare.

Ofertele se transmit scanate, prin e-mail la adresa consiliulibanesti@yahoo.com sau se depun la sediul autorității contractante, Compartiment Registratură până la data de 04.04.2024, ora 12.00, în plic sigilat care va cuprinde: Scrisoare de înaintare și Împuternicirea legală, dacă este cazul și 3 plicuri sigilate, după cum urmează: 1 plic în care se regăsesc Documentele de calificare, 1 plic în care se regăsește Propunerea tehnică și 1 plic în care se regăsește Propunerea financiară.

Oferta, în original, trebuie tipărită sau scrisă olograf și va fi semnată de reprezentantul autorizat corespunzător să angajeze ofertantul în contract. În cazul în care aceasta este semnată de o altă persoană, aceasta va prezenta o împuternicire în acest sens.



Ofertantul va înscrie pe plic următoarele informații:

- Numele și adresa ofertantului;
- Numele și adresa autorității contractante;
- Titlul contractului;
- Termenul limită;
- Mențiunea de a nu se deschide plicul până la data de 04.04.2024, ora 14.00.

Dacă plicul nu este marcat conform prevederilor de mai sus, autoritatea contractantă nu își asumă nicio responsabilitate pentru rătăcirea ofertei.

Documentele de participare la procedură se primesc de autoritatea contractantă numai dacă sunt intacte, sigilate și se păstrează de aceasta, până la data și ora deschiderii procedurii.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă și trebuie numerotată fiecare pagină, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de acesta și să fie însoțită de un OPIS.

Operatorul economic are obligația de a depune oferta în forma stabilită în documentația de atribuire, la adresa și până la data și ora limită pentru depunere, stabilite în anunțul de publicitate/documentația de atribuire a achiziției și își asumă riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră.

Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de autoritatea contractantă prin documentația de atribuire/ anunțul de publicitate sau după expirarea datei limită pentru depunerea ofertei, va fi respinsă, urmând a se returna nedeschisă.

Ofertantul are dreptul de a depune o singură ofertă, cu obligația ca aceasta să nu se abată de la cerințele prevăzute în documentația de atribuire.

cerințele prevăzute în documentația de atribuire.

Notă:

-În cazul în care există incertitudini sau neclarități în ceea ce privește anumite documente prezentate, Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita detalii, precizări sau confirmări suplimentare atât de la ofertantul în cauză, cât și de la autoritățile competente care pot furniza informații în acest sens.

-Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic. Ofertele depuse la o altă adresă decât cea stabilită în cadrul anunțului de publicitate sau după expirarea datei pentru depunere vor fi respinse din cadrul procedurii.

-În cazul documentelor emise de instituții/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie să fie semnate și parafate conform prevederilor legale.

Propunerea tehnică se elaborează în concordanță cu cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice.

Propunerea financiară se elaborează în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării financiare.

Se depune împreună cu oferta și următoarele documente:

- 1.Scrisoarea de înaintare (Formularul nr. 1);
- 2.Împuternicirea legală (semnată de către reprezentantul legal, în original, în situația în care documentele nu sunt semnate de către administrator/ reprezentant legal. Prin împuternicire se va autoriza semnatarul ofertei să angajeze ofertantul în procedura pentru atribuirea contractului.



Oferta și modul de prezentare

Oferta va conține următoarele documente:

1. Documente de calificare;
2. Propunere tehnică;
3. Propunere financiară.

Documentele de calificare

a) Ofertanții participanți la procedură trebuie să dovedească o formă de înregistrare în conformitate cu cerințele legale din țară în care este stabilit operatorul economic conform art. 173 alin.(1) din Legea nr. 98/2016. În domeniul de activitate al acestora trebuie să se regăsească corespondentul CAEN aferent obiectului contractului, respectiv Cod CAEN 5621 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

- Ofertantul va prezenta certificat constatator emis de ONRC, nu mai vechi de 30 de zile;
- Ofertantul va prezenta autorizațiile/avizele sanitar-veterinar emise de autoritățile competente;
- Ofertantul va prezenta autorizația DSVSA pentru mijlocul de transport al produselor alimentare, sau echivalent, conform Ordinului MR 976/1998;

b) Neîncadrarea ofertanților, terților susținători și subcontractanților în situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 și 59, 60 din Legea nr. 98/2016.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se vor prezenta formularele:

- Formularul Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare;
- Formularul Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare;
- Formularul Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare ;
- Formularul Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare.

* Ofertantul declarat câștigător va prezenta într-un singur termen comunicat de autoritatea contractantă, certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) în termen de valabilitate la momentul prezentării;

Propunerea tehnică

Se va prezenta Oferta tehnică conform Formular de ofertă tehnică și de asemenea Formularul Declarație de acceptare a condițiilor contractuale.

În propunerea tehnică, se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini.

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini vor fi considerate neconforme.

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor Caietului de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.



În situația în care un ofertant nu depune propunerea tehnică, se consideră că nu are ofertă, drept urmare nu are calitatea de participant la procedură și va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către autoritatea contractantă.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un raport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să prezinte o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) Materie primă;
- b) Prepararea hranei;
- c) Distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi 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 de materie primă.

Ofertele cu o pondere mai mică de 40% a materiei prime sunt considerate neconforme. În acest sens, operatorii economici trebuie să prezinte, în cadrul ofertei tehnice, o defalcare privind ponderea materiei prime în prețul total al unui pachet alimentar.



Propunerea financiară

Oferta se depune pentru unul din cele două loturi sau pentru ambele loturi.

Oferta financiară va fi exprimată în lei cu TVA inclus, reprezentând prețul tuturor serviciilor oferite (Formularul de propunere financiară și Anexa cu Centralizatorul de prețuri).

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Oferta financiară va fi prezentată atât ca preț unitar – tarif unitar/școlar/zi, cât și ca preț total.

În cazul unei discrepanțe 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.

Oferta are un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei.

XIII. Modul de evaluare a ofertelor prezentate

Criteriul de atribuire al contractului de achiziție publică stabilit de autoritatea contractantă este "Cel mai bun raport calitate-preț".

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț sunt următorii:

a. Prețul ofertei –P(n)

Descriere: Componenta financiară;

Pondere : 40%

Invers proportional, Puntaj maxim factor : 40 puncte;

Algoritmul de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat (40 puncte);

b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul PF1 (n) se calculează astfel:

$PF1(n) = [\text{Preț min ofertat} / \text{Preț } n] \times 40 \text{ puncte}$

PF1 (n) – prețul ofertei evaluare;

Preț min ofertat – prețul cel mai scăzut din ofertele admisibile;

Preț n – prețul ofertei evaluate.

b. Timp de acoperire a punctelor de livrare T(n)

Descriere: Componenta tehnică;

Pondere: 20%;

Invers proportional, Punctaj maxim factor: 20 puncte;

Timpul de acoperire a punctelor de livrare se exprimă în minute.

Se acceptă un timp de livrare de maxim 60 de minute. Oferta care prezintă un timp de livrare de peste 60 de minute va fi considerată inadmisibilă.

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scurt termen de livrare (Tmin) ofertat se acordă punctajul maxim alocat (20 puncte);

b) Pentru celelalte termene de livrare ofertate (PF2(n)) se calculează astfel:

$$PF2(n) = [T_{min} \text{ ofertat} / T_n] \times 20 \text{ puncte}$$

PF2 (n) – punctajul acordat pentru factorul de evaluare timp de acoperire a punctelor de livrare

Tmin ofertat – cel mai scurt timp de livrare dintre ofertele admisibile;

Tn – timpul de livrare al ofertei evaluate.



c. Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție MP (n)

Descriere: Componenta tehnică;

Pondere: 20%;

Direct proportional, Punctaj maxim factor: 20 puncte;

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru un nivel al ponderii materiei prime sub 40% din prețul total/porție, oferta va fi considerate necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

b) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat acestui factor de evaluare, respectiv 20 puncte;

c) Pentru alt nivel de pondere a materiei prime din prețul total/porție, punctajul se calculează astfel:

$$PF3(n) = [MP_n / MP_{maxim}] \times 20 \text{ puncte}$$

PF3 (n) – punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/porție;

MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/porție;

MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție.

Pentru justificarea procentului la categoria materie primă, ofertantul va depune un calcul detaliat.

d. Numărul de variante orientative de suport alimentar

Descriere: Componenta tehnică;

Pondere: 10%;

Direct proportional, Punctaj maxim factor: 10 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru mai puțin de 5 variante de pachet alimentar prezentat, oferta va fi declarată inadmisibilă din punct de vedere tehnic;

b) Pentru 5 variante de pachet alimentar prezentat se acordă 5 puncte;

c) Pentru fiecare variantă de pachet alimentar prezentată în plus față de cele 5 variante, se vor acorda 1 punct până la numărul maxim de 10 puncte.

d) Pentru un număr de variante orientative de pachet alimentar mai mare de 10, oferta nu va fi punctată suplimentar.

Se vor evidenția pentru fiecare variantă de pachet alimentar gramajele propuse de ofertant care trebuie să respecte prevederile OUG 77/2023, Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și elevilor și respectiv Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă.

e. Materiale de ambalare reciclate

Descriere: Componenta tehnică;

Pondere: 10%;

Direct proportional, Punctaj maxim factor: 10 puncte

Produsele de catering sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclate în proporție de minimum 20%. Sunt preferate ambalajele-tip "single unit package" - "pentru o singură porție".

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

Se acordă punctajul maxim de 10 puncte, ofertei/ofertelor care prezintă cea mai mare proporție de material reciclat. Pentru restul ofertelor punctajul se acordă potrivit formulei : $P_{eco}(n) = (\%_n - 20\% / \%_{max} - 20\%) \times 10$, unde: $P_{eco}(n)$: punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare; $\%_n$ = proporția de material reciclat din ambalajul a bunului din oferta admisibilă aflată sub evaluare. $\%_{max}$ = cea mai mare proporție de material reciclat din ambalajul bunurilor din ofertele admisibile.

Notă:

Ofertantul câștigător va fi cel care va obține punctajul cel mai mare, în urma aplicării criteriului de atribuire " cel mai bun raport calitate-preț" . Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare, exprimat cu maxim două zecimale.



Intocmit,

Compartiment achizitii publice

Andrus Robert Ciprian

Aboghioaie Petru

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Andrus Robert Ciprian".

A large, stylized handwritten signature in blue ink, appearing to be "Aboghioaie Petru".