COMUNA IBANESTI
JUDETUL BOTOSANI
Nr. 1862 din 27.02.2025

Aprobat,
PRIMAR
Magopet Romica

CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de prestari servicii de catering pentru preşcolarii şi elevii din cadrul „Scolii gimnaziale cu clasele I-VIII Mihail Sadoveanu Dumbravita", pentru anul 2025

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

I. Preambul

Prezentul Caiet de sarcini constituie asamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantii participanti la procedură îşi vor elabora propunerile în vederea atribuirii contractului de achiziţie publică de servicii de catering –materie primă, pregătirea/prepararea şi livrarea zilnică a hranei pentru preşcolarii şi elevii „Scolii gimnaziale cu clasele I-VIII Mihail Sadoveanu Dumbravita", in anul 2025.

II. Cadrul legal

-Legea nr. 98/2016 privind la achiziţiile publice, cu modificările şi completările ulterioare;

-Legea 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar, cu modificările şi completările ulterioare;

-Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice, cu modificările şi completările ulterioare;

-Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi;

-Ordinul 1456/2000 pentru aprobarea Normelor de igienă din unităţile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna şi recreerea copiilor şi tinerilor

-Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European şi al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;

-H.G. nr. 24/15.01.2024 privind instituirea Programului naţional "Masă sănătoasă"

-H.G. nr. 23/29.01.2025 privind instituirea Programului naţional "Masă sănătoasă" pentru anul 2025.

-HG 80/2025 - atribuirea de sume.

-H.C.L. nr.18 din 25.03.2025

Prescolarii si elevii din Comuna Ibanesti vor beneficia în anul 2025 în cadrul Programului naţional "Masă sanatoasă", de suport alimentar constând masa calda in regim catering, care se va acorda doar pe durata cursurilor, conform structurii anului şcolar.

Vor beneficia de suportul alimentar doar preşcolarii şi elevii prezenţi fizic la cursuri, în consecinţă, copiii care sunt absenţi nu vor beneficia de suportul alimentar pe toată această perioadă.

De asemenea, preşcolarii şi elevii primesc suportul alimentar şi în situaţia suspendărilor cursurilor cu prezenţa fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul –cadru de organizare şi funcţionare a unităţilot de învăţământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educaţiei nr. 4183/2022.

Transportul şi distribuţia zilnică la destinaţie a suportului alimentar, se va realiza după un grafic ce urmează a fi întocmit şi asumat de către prestator împreună cu reprezentantul unităţii de învăţământ.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile şi limitele prevăzute în lista din Anexa nr. 1 la Ordinul Ministrului Sănătăţii Publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi.

III. Descrierea serviciului de catering:

Ofertantul se obliga la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei pentru un număr de 99 copii (LOT 1), respectiv 204 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 119 zile (zile de curs in perioada 01 aprilie 2025 – 31 decembrie 2025). Cantitatea totală de porţii necesară este de: 36057,00 portii (303 copii x 119 zile), Lot 1 = 11781 portii, Lot 2 = 24276 portii.

Impartire pe loturi conform cu numarul de copii per scoli:

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 99 elevi, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Cantitate porții necesare aferente lotului: ***11 781 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 204 elevi, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Cantitate porții necesare aferente lotului: ***24 276 portii.***

IV. Obiectul achiziţiei

Obiectul achiziţiei îl constituie pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a masei calde in regim catering pentru preşcolarii şi elevii Şcolii Gimnaziale "Stefan cel Mare" – Ibanesti, respectiv LOT 1 si pentru preşcolarii şi elevii Şcolii Gimnaziale "Mihail Sadoveanu" – Dumbravita, respectiv LOT 2.

V. Durata contractului de achiziţie

Contractul de achiziţie se va derula până la sfârşitul anului 2025 în perioada desfăşurării activităţii didactice, operatorul economic având obligaţia de a asigura zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea pachetului alimentar pentru preşcolarii şi elevii care frecventează cursurile gradinitelor si scolilor din Comuna Ibanesti.

VI. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate

Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic în funcţie de numărul de preşcolari şi elevi prezenţi 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 menţionat, faptul că, numărul de preşcolari şi elevi se poate modifica prin transferuri ale elevilor în sau din unitatea de învăţământ si prin modificarea numarului de elevi/prescolari incepand cu anul scolar 2025-2026.

Reprezentantul unităţii de învăţământ va notifica operatorul economic, cu privire la modificările care vor surveni cu privire la numărul de elevi înscrişi la cursuri, la începutul fiecărui modul de învăţare.

În situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului sau a şcolarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate şi distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învăţământ, conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

VII. CANTITĂŢI ESTIMATE NECESARE

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

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unităţilor de învăţământ este repartizat astfel:
  - **Anul şcolar 2024-2025 si an scolar 2025 - 2026 – medie 99 beneficiari**:
    - Preşcolari program normal Gradinita cu 4 grupe Ibanesti.
    - Elevii şcolii (învăţământ primar şi gimnazial) – Scoala Gimnaziala Stefan cel Mare Ibanesti.
  - **Anul şcolar 2024-2025 si an scolar 2025-2026– medie 204 beneficiari**:

- Preşcolari program normal Gradinita Dumbravita.
- Elevii şcolii (învăţământ primar şi gimnazial) – Scoala Gimnaziala Mihail Sadoveanu - Dumbravita.

➢ **Numărul de zile de şcoală** repartizate in cadrul contractului sunt mentionate mai jos

- Aprilie 2025 -16 zile
- Mai 2025 20 zile
- Iunie 2025: 14 zile
- Septembrie 2025: 17 zile
- Octombrie 2025: 18 zile
- Noiembrie 2025: 20 zile
- Decembrie 2025: 14 zile

Valoarea maximă / beneficiar este de 13,76 lei, fara T.V.A., (TVA catering 9%) valoare ce cuprinde preţul produselor, cheltuielile de transport, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz.

VIII. Consideraţii generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preşcolarii/elevii prezenţi la activităţile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanţelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Şcoala, prin reprezentanţii săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda şcolii numărul de pachete corespunzător numărului de preşcolari/elevi prezenţi la cursuri.

Unităţile de învăţământ răspund, în mod direct, de asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuţie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum şi de confirmare a documentelor ce stau la baza plăţii produselor alimentare.

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

Inspectoratul şcolar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfăşurării programului-pilot în unitatea/unităţile de învăţământ din judeţ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat şcolar, prin diverse tipuri de activităţi, ca de exemplu: colectare şi interpretare de date, vizite în unităţile de învăţământ, inspecţii tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învăţământ către inspectoratul şcolar judeţean/al municipiului Bucureşti.

Conducerea unităţii de învăţământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere. În unităţile de învăţământ care funcţionează cu structuri şcolare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea alimentelor se face de către persoane care deţin certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învăţământ constă în diverse tipuri de activităţi, ca de exemplu: recepţie de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislaţiei în vigoare, servicii, evidenţa 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 calda 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 preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Masa calda 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.

Operatorul isi asuma intreaga responsabilitate cu privire la preparare, ambalare, transport si conditii de consum.

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. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar - veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico - sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

9. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare.

Specificaţii tehnice minimale pentru produsele tip catering

In HG 24/2024 „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 văcuţă cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume şi ficăţei de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinaţi, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli şi 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 franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume - roşii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoşar, varză, morcov.

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

Pentru produsele alimentare, respectiv masa caldă, lista meniului va fi afişată la loc vizibil şi va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar - veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

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:

-fel principal

-desert.

Portiile vor fi pregatite/preparate de catre prestator in cantitatile si in continutul caloric stabilite prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, respectand principiile care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii.

Pentru grupele speciale de consumatori -m copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten sau alte probleme de natura medicala – se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara vor fi transmise prestatorului , dupoa semnarea contractului de servicii.

Suportul alimentar (masa calda) va contine:

1.fel de baza – de exemplu: carne de pui/porc/vita – 100 gr, garnitura – 200 g., paine feliata – minim 100 gr.

2.desert – de exemplu: croissant mic cu umplutura (gem/ciocolata) ambalat individual – min. 15 gr./ biscuiti nesarati/ un fruct proaspat intreg, etc.

Mentionam ca toate gramajele sunt produse finite.

Nota: Fiecare portie va fi ambalata si va contine suportul alimentar mai susmentionat (fel de baza si desert) si tacamuri de unica folosinta.

In oferta, prestatorul va prezenta minim 10 feluri de meniuri(vor include meniurinormale/dieta medicala), in conformitate cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini.

Prestatorul trebuie sa respecte piramida alimentara pentru nutritia copiilor, tinand cont de numarul caloric, grupe de alimente si grupe de varsta, pentru asigurarea cresterii si intretinerii unei stari de sanatate si imunitate corespunzatoare.

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

2. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate

Unitatea de învăţământ va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite în unităţile şcolare, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

Avizele de însoţire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unităţii de învăţământ şi vor avea anexat declaraţia de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate la pct. 1 către unităţile de învăţământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul 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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

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

4. Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

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

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţa alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învăţământ.

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

5. Condiţii pentru transport şi distribuţie

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menţionat mai sus, precum şi alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiţii a obligaţiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către cele două sedii ale unităţii de învăţământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare.

6. Metode de testare şi control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 97/2018 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Distribuţia alimentelor

Se va face numai de către persoane care deţin certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

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

VII. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conţină aditivi sau alte substanţe acceptate peste limitele stabilite de legislaţia în vigoare.
2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conţină antiaglomeranţi sau orice alt aditiv.
3. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte (nesecţionate după fierbere).
4. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.
5. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unităţii de învăţământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preşcolarilor şi elevilor, operatorul economic are obligaţia ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoţită de o probă gratuită a suportului alimentar.

VIII. Facturarea serviciilor prestate:

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

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul anului întocmirii acestora.

Facturile vor reflecta sumele mentionate în avizele de însotirea mărfurilor şi a proceselor verbale de recepţie.

La solicitarea expresă a autorităţii contractante, ofertantul are obligaţia de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziţionarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorităţii contractante (facturifiscale, avize de însoţirea mărfii, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

IX. **Modul de prezentare a ofertei**

Informaţii generale referitoare la modul de prezentare a ofertei

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentaţiei de atribuire şi indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informaţii din propunerea tehnică şi/sau din propunerea financiară sunt confidenţiale, clasificate sau protejate de un dreptr de proprietate intelectuală, în baza legislaţiei în vidoare.

Ofertele se transmit scanate, prin e-mail la adresa consiliulibanesti@yahoo.com sau se depun la sediul autorităţii contractante, Compartiment Registratură până la data de 07.03.2025, ora 12.00, în plic sigilat care va cuprinde: Scrisoare de înaintare(Formularul nr. 1) şi Împuternicirea legală, dacă este cazul şi 3 plicuri sigilate, după cum urmează: 1 plic în care se regăsesc Documentele de calificare, 1 plic în care se regăseşte Propunerea tehnică şi 1 plic în care se regăseşte Propunerea financiară.

Oferta, în original, trebuie tipărită sau scrisă olograf şi va fi semnată de reprezentantul autorizat corespunzator 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 informaţii:

- Numele şi adresa ofertantului;
- Numele şi adresa autorităţii contractante;

- Titlul contractului;
- Termenul limită;
- Menţiunea de a nu se deschide plicul până la data de 07.03.2025, ora 14.00.

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

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

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

Operatorul economic are obligaţia de a depune oferta în forma stabilită în documentaţia de atribuire, la adresa şi până la data şi ora limită pentru depunere, stabilite în anunţul de publicitate/documentaţia de atribuire a achiziţiei şi îşi asumă riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forţa majoră.

Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de autoritatea contractantă prin documentaţia de atribuire/ anunţul 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 obligaţia ca aceasta să nu se abată de la cerinţele prevăzute în documentaţia de atribuire.

cerinţele prevăzute în documentaţia de atribuire.

Notă:

-In cazul în care există incertitudini sau neclarităţi în ceea ce priveşte anumite documente prezentate, Autoritatea contractantă îţi rezervă dreptul de a solicita detalii, precizări sau confirmări suplimentare atât de la ofertantul în cauză, cât şi de la autorităţile competente care pot furniza informaţii în acest sens.

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

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

Propunerea tehnică se elaborează în concordanţă cu cerinţele cuprinse în prezentul caiet de sarcini în aşa fel încât să asigure furnizarea tuturor informaţiilor necesare evaluării tehnice.

Propunerea financiară se elaborează în aşa fel încât să asigure furnizarea tuturor informaţiilor necesare evaluării financiare.

Se depune împreună cu oferta şi următoarele documente:

1.Scrisoarea de înaintare (Formularul nr. 1);

2.Împuternicirea legală (semnată de către reprezentantul legal, în original, în situaţia 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 şi modul de prezentare

Oferta va conţine următoarele documente:

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

Documentele de calificare

a) Ofertanţii participanţi la procedură trebuie să dovedească o formă de înregistrare în conformitate cu cerinţele legale din ţară 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 Activităţi de alimentaţie (catering) pentru evenimente.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinţei:

- Ofertantul va prezenta certificat constatator emis de ONRC, nu mai vechi de 30 de zile;
- Ofertantul va prezenta autorizaţiile/avizele sanitar-veterinar emise de autorităţile competente;

- Ofertantul va prezenta autorizaţia DSVSA pentru mijlocul de transport al produselor alimentare, sau echivalent, conform Ordinului MR 976/1998;

b) Neîncadrarea ofertanţilor, terţilor susţinători şi subcontractanţilor în situaţiile prevăzute la art. 164, 165, 167 şi 59, 60 din Legea nr. 98/2016.

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

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

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

-Se va prezenta Cazierul judiciar atat al firmei cat si al administratorului/lor.

Propunerea tehnică

Se va prezenta Oferta tenică conform Formular de ofertă tenică şi de asemenea Formularul Declaraţie de acceptare a condiţiilor contractuale.

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

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

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

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

Propunerea tehnică conţine şi Condiţiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către autoritatea contractantă.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile şi pentru a asigura un raport nutriţional adecvat, ofertanţii trebuie să prezinte o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) Materie primă;

b) Prepararea hranei;

c) Distribuţie.

În cadrul procesului de selecţie vor fi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preţ acele oferte care alocă cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia 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 preţul total al unui pachet alimentar.

Propunerea financiară

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

Oferta financiară va fi exprimată în lei cu TVA inclus, reprezentând preţul tuturor serviciilor ofertate (Formularul de propunere financiara şi Anexa cu Centralizatorul de preţuri).

Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei şi servicii de transport.

Oferta financiară va fi prezentată atât ca preţ unitar – tarif unitar/şcolar/zi, cât şi ca preţ total.

În cazul unei discrepanţe între preţul unitar şi preţul total, se va lua în considerare preţul unitar. Preţurile din propunerea financiară vor fi ferme şi nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

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

X. Modul de prezentare şi evaluare a ofertelor prezentate

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

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

a. Preţul 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 preţuri se acordă punctajul maxim alocat (40 puncte);

b) Pentru celelalte preţuri ofertate puntajul PF1 (n) se calculează astfel:

PF1 (n) = [Preţ min ofertat/ Preţ n] x 40 puncte

PF1 (n) – preţul ofertei evaluare;

Preţ min ofertat – preţul cel mai scăzut din ofertele admisibile;

Preţ n – preţul 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 surt 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) =[Tmin ofertat/Tn] x 20 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 preţul total/porţie 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 preţul total/porţie, oferta va fi considerate necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă şi respinsă.

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

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

PF3 (n) = [MP n / MP maxim] x 20 puncte

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

MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din preţul total/porţie;

MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preţul total/porţie.

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 puţin 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 faţă 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 evidenţia 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 preşcolarilor şi elevilor şi respectiv Legea 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă.

e. Materiale de ambalare reciclate/biodegradabile

Descriere: Componenta tehnică;

Pondere: 10%;

Direct proportional, Punctaj maxim factor: 10 puncte

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

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

Se acordă punctajul maxim de 10 puncte, ofertei/ofertelor care prezintă cea mai mare proporţie de material reciclat/biodegradabil. Pentru restul ofertelor punctajul se acordă potrivit formulei : P_eco(n) = (%_ n – 20% /%_max-20%) x 10, unde: P_eco(n): punctajul obţinut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare; %_ n = proporţia de material reciclat/biodegradabil din ambalajul a bunului din oferta admisibilă aflată sub evaluare. %_max = cea mai mare proporţie de material reciclat din ambalajul bunurilor din ofertele admisibile.

Notă:

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

Intocmit,
Compartiment achizitii publice
Aboghioaie Petru