



CAIET DE SARCINI
TRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE:
"Servicii de catering pentru preșcolarii și elevii din unitatile de învățământ
preuniversitar de stat de pe raza comunei Farcasele, județul Olt"
în baza Hotărârii de Guvern nr. 999/2023 privind aprobarea programului "Masă
Sănătoasă"
COD CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

INFORMATII SI CONDITII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare ofertant elaboreaza oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara.

Procedura de atribuire aplicata este **procedură proprie conform Articolului 111 (1)** in conditiile Legii 98/2016 privind achizitiile publice si ale Hotararii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

Articolului 111 (1) Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o procedură proprie, autoritatea contractantă având obligația respectării principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2).

Derularea procedurii de achizitie se va realiza, in plic inchis.

In cadrul procedurii nu s-a prevazut impartirea achizitiei pe loturi.

Obiectul contractului de achizitie publica este constituit de prestarea de servicii de catering pentru COMUNA FARCASELE, JUDETUL OLT.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrana sub forma de pachet alimentar pentru un numar de **433 elevi** (din care prescolari – 113 elevi, învățământ primar – 153 elevi, învățământ gimnazial – 167 elevi).

Propunerea tehnica trebuie sa indeplineasca cerintele minimale din specificatiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerate obligatorii.

Serviciile de catering pentru scoli oferite trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerintelor tehnice si profesionale asumate prin contract. Cerintele sunt obligatorii pentru toti ofertantii si nu ii absolve pe acestia de responsabilitatea de a realiza si alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzator.

Ofertarea de servicii de catering pentru scoli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, in termenul art. 137 alin. (1) din Hotararea 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, potrivit caruia "Comisia de evaluare are obligatia de a respinge ofertele inacceptabile si neconforme". In acest sens, orice oferta prezentata va asigura conditiile minimale din prezentul caiet

de sarcini, urmand a fi luata in considerare in cazul in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale.

Este obligatorie intocmirea propunerii tehnice astfel incat, in procesul de evaluare, informatiile din propunerea tehnica sa permita idetificarea facila a corespondentei cu cerintele din Caietul de sarcini.

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si sa permita indeplinirea contractului de achizitie, la parametrii cantitativi si calitativi solicitati prin caietul de sarcini, in conditiile legal reglementate de legislatia in vigoare.

Pretul inclus in propunerea financiara va fi prezentat in lei, fara TVA, cu specificarea TVA separat, fara a depasi valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare. In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata, comunicata prin anuntul de participare, oferta este considerata inacceptabila.

Pe perioada derularii contractului **entitatea contractanta isi rezerva dreptul de a achizitiona serviciile de catering scolar in functie de necesitati, pe baza unei note de comanda emisa de catre beneficiar pana cel tarziu la ora 8.30 a zilei in curs.**

Pentru elaborarea ofertei se vor avea in vedere atat informatiile precizate in prezentul Caiet de sarcini, cat si informatiile precizate in Anexele Caietului de sarcini care sunt parte integranta a cerintelor Caietului de sarcini.

Oferta si documetele care insotesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale. Oferta va avea o perioada de valabilitate corelata cu perioada de parcurgere a procedurii de atribuire, respectiv 30 de zile.

Ofertantii trebuie sa indeplineasca criteriile de calificare stabilite in documentatia de atribuire in conformitate cu cerintele stabilite de autoritatea contractanta.

Neindeplinirea criteriilor de calificare in conformitate cu cerințele stabilite de entitatea contractanta conduce la considerarea ofertei ca inacceptabila.

Oferta declarata castigatoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie sa indeplineasca toate specificatiile tehnice minime obligatorii, asa cum au fost acestea stabilite in caietul de sarcini.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire, in termenul stabilit prin anuntul de participare.

1. Denumirea autoritatii/entitatii contractante: Primaria Comunei Farcasele

2. Persoanele de decizie privind achizitia publica, din cadrul autoritatii/entitatii contractante: VLADU Leon-Viorel - Primar

3. Persoane/date de contact: BACIU Lidia , tel 0723364506

4. Adresa sediului : U.A.T. COMUNA FARCASELE, cu sediul in, Localitatea Farcasele, Strada Principala, nr. 49 , judetul Olt, cod fiscal 4491334, tel 0723364506, e-mail primariafarcasele@yahoo.com

5. Adresele de livrare a pachetelor alimentare: COMUNA FARCASELE, Scoala Generala Farcasu de Sus, din Comuna Farcasele, Sat Ghimpati, str. Principala, nr. 13.

6. Procedura de achizitie:

Procedura de atribuire aplicata este „**procedură proprie conform Articolului 111 (1)** in conditiile Legii 98/2016 privind achizitiile publice si ale Hotararii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

Articolului 111 (1) Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o procedură proprie, autoritatea contractantă având obligația respectării principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2).

7. Tip contract: Contract de prestari servicii de catering pentru scoli

8. Obiectul contractului de achizitie este reprezentat de “achizitia de servicii de catering”

Pentru atribuirea contractului Valoarea estimata este de **581882,87 lei cu tva inclus, respectiv 535.837,50 lei fara TVA.**

Val estimata contract	Nr elevi	Val estimata pachet	Nr zile
Lei fara TVA	buc	Lei fara TVA	buc
535.837,50	433	13,75	90

9. Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering:

Durata contractului: **anul scolar 2024 – 2025** (perioada 09.09.-31.12.2024)

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi 90 de zile de scolarizare estimate/persoana/perioada contractuala (de la 09.09.2024 pina la 31.12.2024 in conformitate cu programa scolara).

10. Numarul de pachete alimentare care vor face obiectul contractului: 38.970 (un pachet alimentar /zi/persoana);

Numarul de beneficiari este **de 433.**

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul pachetelor alimentare, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

11. Ofertele se vor depune la sediul Primariei comunei Farcasale pana la data publicata in anunt, in plic sigilat care va contine documente de calificare, propunerea tehnica si oferta financiara.

Cerinte tehnice:

Suportul alimentar

Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) lit. b) și c) din Normele metodologice de aplicare a prevederilor Hotărârii de Guvern nr. 999/2023 privind aprobarea programului “Masă Sănătoasă”, este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar, sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Suportul alimentar consta într-un pachet alimentar, in regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ in care nu exista cantina pentru prepararea in regim propriu, hrana putând fi servita in sala de clasa sau intr-un alt spațiu amenajat in acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor, cu modificările ulterioare. Daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare vor fi păstrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care exista condiții adecvate de manipulare si depozitare, la temperaturi adecvate care sa pot fi monitorizate si controlate

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă ofertantul va face dovada ca produsele alimentare vor fi livrate zilnic numai din unități autorizate/înregistrate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Totodata ofertantul va face dovada ca va folosi materii prime numai din unitati autorizate sanitar, sanitar-veterinar și pentru 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.

Suportul alimentar se acorda in baza :

1. Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare
2. Hotărârea de Guvern nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publica/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare
3. Hotărârii de Guvern nr. 999/2023 privind aprobarea programului “Masă Sănătoasă”, de acordare a unui suport alimentar pentru elevi.
4. Legea nr.123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă in unitățile de învățământ preuniversitar.
5. Ordin nr.1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarii și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți
6. Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările si completările ulterioare.
7. Regulamentul (UE) nr.1308/2013 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.1037/2001 și (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A111997 Brânzeturi cu pasta opărita (cașcaval), cu modificările si completările ulterioare.
8. Ordinului ministrului sănătății și al Ministrului Educației, Cercetării și Tineretului nr.1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena, cu modificările si completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent
9. Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr.608/2004 al Comisiei.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Elevii și preșcolarii primesc suportul alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezență 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. 4.183/2022.

Preluarea suportului alimentar se realizează în situațiile prevăzute la alin. (2) de către părinți/reprezențați legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi.

Tipul de suport alimentar prevăzut la art. 2, precum și modalitatea de distribuire a acestuia elevilor și preșcolarii se stabilesc la solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație, și se propune ordonatorului principal de credite al unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale a Municipiului, care îl supune aprobării consiliului local.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

Coordonarea programului-pilot la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare. Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Produsele distribuite 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 școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Livrarea se va face zilnic, pentru un număr de 433 elevi.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite de unitățile de învățământ și aprobate de primarul comunei.

Inspectoratul școlar va desemna un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului în unitatea/unitățile de învățământ din județ.

Monitorizarea se realizează, prin diverse tipuri de activități:

- colectare și interpretare de date;
- vizite în unitățile de învățământ;
- inspecții tematice;
- rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către Inspectoratul școlar județean.

Conducerea unității de învățământ va desemna un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic sau personal didactic auxiliar. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri, se va desemna câte un responsabilă la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități: recepție de produse-servicii, evidența zilnică a livrării suportului alimentar (masa caldă în regim catering), completarea formularelor de raportare periodică etc.

Numărul estimat a fi furnizat și distribuit pachetul alimentar în regim catering este de **38.970 bucati**.

NOTA OBLIGATORIE:

1. În cadrul procesului de selecție, ofertele care alocă cu mai puțin 10% din prețul per beneficiar pentru achiziția materiei prime, vor fi considerate neconforme și vor fi descalificate.

2. Valoarea energetică pe meniu, conform Ord. 1563/2008 va fi de minim 700 kcal;

3. Se va furniza cate un suport alimentar (pachet alimentar in regim catering) in fiecare zi a saptamanii, pentru cei 433 beneficiari, la cele 5 institutii de invatamant. Eventuala modificarea a tipurilor zilnice de meniu se va face doar cu acordul beneficiarului.

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se va furniza: pachet alimentar sandwich: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. **La acestea se va adăuga un fruct.**

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele metodologie de aplicare a OUG 97/2018, redate mai jos:

- Sandwich cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată, etc.)
- Sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov).

Același tip de sandwich nu se va furniza timp de două zile consecutiv.

Se va furniza: pachet alimentar – Sandwich cu fruct

În vederea realizării meniului, se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, brânza, lapte, oua și proteine vegetale);
- lipide (grăsimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

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.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

Ofertantul va propune în oferta tehnică cel puțin 5 variante diferite de Sandwich cu fruct, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată pe care le va repeta în livrare către școli.

Variantele de meniu se vor prezenta la nivelul Propunerii tehnice defalcate pe componente, din care să reiasă ponderea materiei prime exprimată în procente.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt 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.

Producatorul/distribuitorul pachetului alimentar, participant în cadrul prezentei procedurii de atribuire privind furnizarea acestor produse pentru instituțiile școlare trebuie să fie autorizat sanitar și sanitar veterinar, pentru spațiile de producție și depozitare, inclusiv pentru mijloacele de transport.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor/porție, pe următoarele categorii:

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

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

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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.

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.

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

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

Pentru produsele alimentare care alcatuiesc suportul alimentar ofertantul trebuie sa faca dovada ca produsele achzitionate sunt insotite de buletine de analiza emise de laboratoare acreditate RENAR si declaratii de conformitate emise de producator.

Pentru fructele distribuite, ofertatul trebuie sa faca dovada ca detine sub orice forma masina de ambalat, marcat si etichetat fructe, iar fructele vor fi ambalate individual.

Materiile prime si toate ingredientele sunt depozitate in conditii corespunzatoare, concepute sa previna deteriorarea acestora si sa le protejeze impotriva contaminarii. Ofertantul va prezenta in cadrul Propunerii tehnice o declaratie pe proprie raspundere din care sa reiasa ca toate ingredientele si produsele alimentare sunt depozitate conform prevederilor legale, in depozite autorizate conform legislatiei in vigoare.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de **24 de ore** de la momentul ambalării pentru sandwich.

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

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția pachetului alimentar însoțit de fruct sau desert pentru masa sanatoasa, se va face zilnic, între orele 09.00 – 09.30, pe baza comenzii primite în scris la ora 08.00 din partea unității de învățământ, pentru toate cele 5 institutii de invatamant.

Avand in vedere ca livrarea pachetelor alimentare se va face in mai multe locatii, in acelasi interval orar, ofertantul va face dovada ca detine minim 5 mijloace auto de transport autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, dotate izoterm, in caz contrar oferta sa fiind considerata neconforma.

Mijloacele de transport si termoboxurile cu inchidere ermetica, folosite la transportul alimentelor, vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare; Pentru termoboxuri, se vor prezenta certificate de conformitate cu grafic de temperaturi.

Pentru a asigura livrarea in conditii normale, ofertantii vor face dovada detinerii unei autoutilitare care sa fie permanent la dispozitie, in situatia defectarii uneia dintre autoutilitarele utilizate pentru transportul curent al pachetelor, in caz contrar oferta sa fiind considerata neconforma..

Transportul hranei se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator, autorizate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare, in acest sens ofertatul trebuie sa faca dovada ca detine contract de spalatorie si dezinfectie autorizata conform legislatiei in vigoare.

Prestatorul poarta intreaga responsabilitate pentru transportul in conditii optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificata in caietul de sarcini cat si de calitatea acestora.

In timpul transportului, prestatorul are obligatia manipularii si utilizarii de ambalaje corespunzatoare.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare, 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.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificate 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.

Ofertantul trebuie să facă dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin cursuri de Noțiuni fundamentale de igienă și fișe de aptitudini specifice activității desfășurate.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate RENAR. În acest sens ofertanții vor face dovada că au încheiat un contract cu un laborator acreditat RENAR.

7. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

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

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

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

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	

Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Proteine g	
Sare g	

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

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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

Principii care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii

I. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potentiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau non animală din care se prepara aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină anti-aglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omleta la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume - frunze în supe și ciorbe.

9. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălelor fierte, nesectionate după fierbere.

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperatura corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul - pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Pentru a putea preintampina o posibilă îmbolnavire a copiilor cu diverși agenți patogeni, fructele vor fi livrate în ambalaj individual, realizat cu o mașină specială de ambalat fructe/legume de tip FLOW PACK. Se va face dovada deținerii acestui tip de echipament.

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

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

În conformitate cu prevederile art.187 alin.3 lit.a din Legea 98/2016, pentru atribuirea contractului de prestări servicii, se aplică criteriul de atribuire - ”**cel mai bun raport calitate-preț**”.

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

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

În conformitate cu prevederile art.3 alin.5 din OUG nr. 77 / 2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat în cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate ca îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 10% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

cel mai bun raport calitate-preț

1. Componenta financiară - prețul ofertei 40%
2. Componenta tehnică - 60% (60 puncte)

1. Componenta financiară:

Prețul ofertei: 40% (40 puncte)

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 40 puncte b)

Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

$P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Componenta tehnică:

- ponderea pentru materie primă din prețul total/porție: 60% (60 puncte)

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 60 puncte

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:

$Pmp(n) = (MPn / MP \text{ maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$

Unde: Pmp(n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

MP n - nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

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

Nivelul minim al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar este de 40%
Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/porție egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerata necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Este declarata câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicării criteriului de atribuire , cel mai bun raport calitate -preț'.

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula: $P_{total} = P + P_{mp}$, exprimat cu doua zecimale.

Se va întocmi, in ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare.

In situația in care doua sau mai multe oferte obțin același punctaj in urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescătoare a prețului ofertat, iar oferta câștigătoare va fi declarata cea care se clasează pe poziția 1 din clasamentul astfel refăcut. In situația in care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanți reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiară va fi depusa doar si numai în urma solicitării entității contractante.

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Se prezintă informațiile referitoare la structura si conținutul propunerii tehnice în scopul de a permite identificarea cu ușurința a corespondentei cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini. După caz, se vor indica formularele ce trebuie completate.

Propunerea tehnică se va elabora, astfel încât aceasta să respecte în totalitate cerințele prevăzute în caietul de sarcini. Ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează să fie prestate cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini. În acest scop propunerea tehnică va conține comentarii și specificații tehnice prin care să se demonstreze corespondența propunerii tehnice cu specificațiile tehnice respective precum și alte documente solicitate.

Ofertantul va trebui să răspundă punctual la toate cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini și să detalieze în propunerea sa tehnică modalitățile și mijloacele prin care serviciile oferite îndeplinesc aceste cerințe, astfel încât comisia de evaluare să aibă posibilitatea evaluării acestora cu respectarea prevederilor legale aplicabile.

Propunerea tehnică se va întocmi într-o manieră organizată, concretă și profesionistă, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în ofertă cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va corespunde cu cerințele prevăzute în prezentul Caiet de Sarcini și va fi corelată cu propunerea financiară, sub sancțiunea respingerii ofertei ca neconformă în baza art. 137 alin. 3 litera d) din HG nr. 395/2016.

Ofertantul va prezenta Declarație pe propria răspundere prin care va dovedi faptul ca la elaborarea ofertei a ținut cont de respectarea obligațiilor in domeniul social si mediu si la condițiile de munca si protecția muncii (conform prevederilor art. 51 alin. (2) din Legea nr. 98/2016) si ca le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului de lucrări. Informații detaliate privind reglementările care sunt in vigoare si se refera la condițiile din domeniul mediului, social,

și al relațiilor de muncă, se pot obține de pe site-ul : <http://www.mmuncii.ro>, <http://www.mmediu.ro>.

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va prezenta propunerea financiară în corelație cu toate elementele din Caietul de sarcini.

Modul de prezentare a propunerii financiare – se va completa - Formularul de ofertă care va fi însoțit de Centralizatorul de prețuri, unde se va detalia prețul.

În ceea ce privește propunerea financiară, prestatorul va lua în considerare că prețul este fix și nu poate fi modificat.

Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Documentele solicitate de la potențialii Ofertanți până la data și ora limită de depunere a ofertelor sunt:

- 1) Garanția de participare;
- 2) Acordul de asociere, semnat de toți membrii Asocierii [doar în cazul unei Asocieri];
- 3) Împuternicire din partea fiecărui membru al Asocierii pentru aceeași persoană, autorizând persoana desemnată să semneze Oferta și să angajeze Ofertantul în procedura de atribuire [doar în cazul unei Asocieri];
- 4) Angajament al Terțului Susținător (angajament necondiționat) cu privire la susținerea tehnică și profesională a Ofertantului în ceea ce privește îndeplinirea criteriilor referitoare la capacitatea tehnică și/sau profesională și anexele acestuia constând în documentele transmise operatorului economic Ofertant de către terțul/terții susținător/susținători din care rezultă modul efectiv în care aceștia din urmă asigură îndeplinirea angajamentului de susținere [dacă este cazul];
- 5) Acordul de subcontractare/Acordurile de subcontractare pentru Subcontractanții cunoscuți la momentul depunerii Ofertei [dacă este cazul];
- 6) Propunerea Tehnică;
- 7) Propunerea Financiară;
- 8) Declarație privind evitarea conflictului de interese în sensul art. 59 și 60 din Legea 98/2016;
- 9) Declarație privind partea/ părțile din PROPUNEREA TEHNICA și FINANCIARA care au caracter confidențial
- 10) Declarație prin care se angajează ca în pregătirea ofertei și pe parcursul executării contractului vor respecta cerințele specifice privind reglementările din domeniul raporturilor de muncă, social și protecției mediului
- 11) Ofertanții vor prezenta autorizațiile/avizele sanitar veterinar și alimentație publică, certificate de conformitate, deținute pentru prestarea activității de fabricare de mâncăruri preparate și catering conform prevederilor legale în domeniu, valabile la data depunerii ofertei;
- 12) Ofertanții vor prezenta documente prin care să se facă dovada deținerii unei mașini autorizate pentru transport alimente; se vor prezenta cartea de identitate a mașinii, autorizația D.S.V.S.A. pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei și curs igienă pentru soferul autoutilitareii.
- 13) Ofertantul va face dovada experienței similare, în conformitate cu prevederile art. 179, lit. b) din Legea nr. 98/2016.
- 14) Autorizație de funcționare pentru locația unde se vor produce pachetele alimentare, avizată la zi.
- 15) Certificat ISO 22000 :2019 în perioada de valabilitate, vizat anual cu holograma.

16) Se va prezenta o lista cu furnizorii de materii prime, si autorizarile acestora pentru materia prima furnizata(DSP, DSVSA, ISO).

17) Ofertantul trebuie să faca dovada ca în ultimii 3 ani, a prestat servicii similare, în valoare cumulată de cel puțin _____ (valoarea estimate fara t.v.a. a achizitiei) lei fără TVA, la nivelul unuia sau a maxim 3 contracte.

ultimii 3 ani se raporteaza la termenul limită de depunere a ofertelor, cu aplicarea corespunzătoare a Instrucțiunii ANAP nr. 2/2017

In cazul în care AC decalează termenul-limită stabilit initial pentru depunerea ofertelor, publicând în acest sens o erată, limita inferioară a perioadei de 3 ani se extinde cu perioada de timp aferentă decalării, urmând a fi considerată îndeplinită cerinta pentru toti operatorii care au prezentat dovada finalizării contractului de experiență similară în intervalul de timp nou rezultat.

**) prin servicii similare se intelege pachete/produse alimentare de natura celor ce fac obiectul contractului livrate la beneficiar

18) Certificat Cazier Fiscal pentru Companie; valabil.

19) Certificat Cazier Judiciar pentru Administrator si operator economic valabil.

20) Certificat Atestare Fiscala – taxe si impozite locale valabil.

21) Certificat Atestare Fiscala – ANAF valabil

22) Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului de pe lângă tribunalele teritoriale. Informațiile cuprinse in certificatele constatatoare trebuie sa fie reale/actuale la data prezentării si sa rezulte ca obiectul contractului are corespondent in codul CAEN din Certificatul Constatator.

23) Ofertantul va prezenta - Lista personalului angajat in pregătirea și distribuția produselor alimentare, pentru care se va prezenta certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările si completările ulterioare, fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

NOTA PRIVIND MOSTRA:

La faza de analiza tehnica autoritatea contractanta își rezerva dreptul de a solicita la sediul institutiei o mostra a produsului ofertat insotita de buletine de analiza pentru produsele care intra in componenta pachetului alimentar/masa calda, cu încadrarea în limitele prevăzute în anexa nr. 1 la Ordinul 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.

Intocmit,

Vizat C.F.P.P.

Compartimet achizitii publice,

