

CAIET DE SARCINI
ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE:
SERVICII DE CATERING PENTRU PRESCOLARII SI ELEVII DIN UNITATILE
DE INVATAMANT PREUNIVERSITAR DE STAT DE PE RAZA COMUNEI
DOBRUN, JUDETUL OLT
COD CPV 55524000-9

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 „**Procedura proprie**”, cu aplicarea criteriului de atribuire: **cel mai bun raport calitate-pret**, 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.

Derularea procedurii de achizitie se va realiza, cu reofertare 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 "Servicii de catering pentru preşcolarii și elevii din unitatile de invatamant preuniversitar de stat de pe raza comunei Dobrun, judetul Olt", în baza Hotărârii de Guvern nr. 999/2023 privind aprobarea programului "Masă Sănătoasă".

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrana sub forma de pachet alimentar – **masă caldă** pentru un numar de **178 elevi** (prescolari – 49 elevi, învățământ primar – 74 elevi, învățământ gimnazial – 55 elevi).

Valoarea maxima/beneficiar este de **15 lei cu tva(13,76 lei fara tva)**,valoare ce cuprinde pretul produselor,cheltielile de transport,de distributie si de depozitare a acestora,dupa caz.

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 absolveaza 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 estimat in lei, fara TVA, cu specificarea TVA separat, fara a depasi valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare simplificat. In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata, comunicata prin anuntul de participare simplificat, 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 cerintele 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 simplificat.

1. Denumirea autoritatii/entitatii contractante: Primaria Comuna Dobrun

2. Persoanele de decizie privind achizitia publica, din cadrul autoritatii/entitatii contractante: Bondrescu Aurel - Primar

3. Persoane/date de contact: 0349808010.

4. Adresa sediului : Primaria Dobrun, Strada Principala, nr. 117

5. Adresele de livrare a pachetelor alimentare: Scoala Gimnaziala Dobrun, Str. Principala nr.131; Gradinita cu program normal Dobrun, str. Principala nr.121, Scoala Primara Ulmet, str. Principala nr.44; Gradinita cu program normal Rosieni Mari, str. Principala nr.77B, Scoala Gimnaziala Rosienii Mari, str. Principala, nr.77A.

6. Procedura de achizitie: Achizitia de servicii de catering pentru scoli se realizeaza prin procedura proprie simplificata, conform Legii 98/2016 privind achizitiile publice si HG 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016.

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

8. Obiectul contractului de achizitie este reprezentat de "achizitia de servicii de catering"

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

Durata contractului: **anul 2024 (anul scolar 2023- 2024 – anul scolar 2024-2025)**, respectiv ultima zi de curs a anului 2024.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi 118 de zile de scolarizare estimate/persoana/perioada contractuala .

10. Numarul de pachete alimentare care vor face obiectul contractului: 1 (un pachet alimentar /zi/persoana);

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 Dobrun pana la data de 25.04.2024, ora 11:00 in plic sigilat care va contine documente de calificare, propunerea tehnica si oferta financiara.

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 sanitare, 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 într-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 preșcolariilor si școlariilor si a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii si adolescenți

6. Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și 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 opărită (cașcaval), cu modificările și 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 igienă, cu modificările și 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/reprezenți 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 preșcolarilor 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.

Distribuția 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 preșcolărilor 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 178 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 (masă caldă în regim catering), completarea formularelor de raportare periodică etc.

Prin urmare, se estimează că perioada de furnizare și distribuție a suportului alimentar pentru preșcolării și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Dobrun va fi cuprinsă între **anul 2024 (anul școlar 2023-2024 – anul școlar 2024-2025)**, în funcție de calendarul anului școlar pe fiecare clasă în parte.

Numărul estimat a fi furnizat și distribuit pachetul alimentar în regim catering este de 21.004 **bucăți**.

NOTA OBLIGATORIE:

- 1. În cadrul procesului de selecție, ofertele care alocă 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 câte un suport alimentar (pachet alimentar în regim catering) în fiecare zi a săptămânii. Eventuala modificarea a tipurilor zilnice de meniu se va face doar cu acordul beneficiarului.**

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se va furniza: pachet alimentar – masă caldă

Masa caldă se va livra la sediul Scolii Gimnaziale Dobrun, în fiecare zi de cursuri școlare, de luni-vineri, până la ora 10.00, și va fi compusă din 2 (două) feluri de mâncare:

Fel de baza - grătar, fripturi, gulașuri etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.

felul 3 - deserturi: prăjituri, tarte, fructe proaspete, iaurturi, dulciuri de bucătărie, biscuiți, napolitane etc., toate ambalate individual, având înscris pe ambalaj denumirea produsului, termenul de valabilitate, ingredientele.

Se va asigura și pâine (min. 80 grame) pentru fiecare porție de hrană.

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

- proteine (carne, brânză, lapte, ouă 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 mâncărilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor.

Ofertantul va propune în oferta tehnică cel puțin 10 variante diferite de meniu, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată pe care le va repeta în livrare către școli de maximum de două ori într-o lună.

Fructele furnizate vor fi însoțite de:

- **buletine de analiză** privind conținutul rezidurilor de pesticide și metale grele, care vor fi emise înainte de începerea distribuției fructelor, aferente loturilor respective.

Dacă în perioada derulării distribuției apar situații independente de voința furnizorului, de natură să afecteze loturile de fructe, acestea vor fi însoțite de buletine de analiză privind conținutul de alți contaminanți. Buletinele de analiză se eliberează de laboratoare acreditate RENAR.

- **certIFICATE DE CONFORMITATE** conform Ordinului ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 420/2008 privind stabilirea atribuțiilor Inspectiei de Stat pentru Controlul Tehnic în Producerea și Valorificarea Legumelor și Fructelor,

- **certIFICATE DE CALITATE SAU DECLARAȚII DE CONFORMITATE** emise de furnizori.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii 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 micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

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 să facă dovada că produsele achiziționate sunt însoțite de buletine de analiză emise de laboratoare acreditate RENAR și declarații de conformitate emise de producător.

Pentru fructele distribuite, ofertantul trebuie să facă dovada că deține sub orice formă masina de ambalat, marcat și etichetat fructe, iar fructele vor fi însoțite de buletine de analiză emise de laboratoare acreditate RENAR pentru metale grele și pesticide și certificat de conformitate emis de MADR - DADR.

Materiile prime și toate ingredientele sunt depozitate în condiții corespunzătoare, concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării. Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că toate ingredientele și produsele alimentare sunt depozitate conform prevederilor legale, în depozite autorizate conform legislației în 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 caldă, se va face zilnic, între orele 10.00 – 11.00, pe baza comenzii primite în scris la ora 08.30 din partea unității de învățământ.

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

Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare, în acest sens ofertantul trebuie să facă dovada că deține contract de spalatorie și dezinfectie autorizată conform legislației în vigoare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

În timpul transportului, prestatorul are obligația manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare.

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 energetica 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 aliniate, 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

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 non animală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

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

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de 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 mâncărurilor 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 livrata trebuie gătită in dimineața zilei in care se servește, păstrându-se in condiții sanitar veterinare si pentru siguranța alimentelor, precum si in condiții igienico - sanitare si la temperatura corespunzătoare, conform legislației in vigoare.

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

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

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

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

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

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

In 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 in cadrul procesului de selecție vor fi preferate si 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 financiara - prețul ofertei 30%
2. Componenta tehnica - 70% (70 puncte)
 - ponderea pentru materie prima din prețul total pachet alimentar: 10%
 - lantul de aprovizionare: 30%
 - realizarea unei etape de productie in regiunea de dezvoltare unde isi are sediul autoritatea contractanta: 30%

1. Componenta financiara:

Prețul ofertei: 30% (30 puncte)

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 30 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 tehnica:

- ponderea pentru materie prima din prețul total/porție: 10% (10 puncte)

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 10 puncte
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:

$Pmp(n) = (MP_n / MP_{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$

Unde: $Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din preț 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 prețul total/pachet alimentar este de 10%

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție egal cu nivelul minim indicat de 10% nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 10%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

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

Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în 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: $P_{total} = P + Pmp$, exprimat cu două zecimale.

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

- lanțul de aprovizionare: 30% (30 puncte)

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru livrările directe (de la producătorul original la consumatorul final) se acordă punctajul maxim alocat: 30 puncte

b) Pentru un singur operator economic implicat în lanțul de aprovizionare - se acordă 15 puncte;

Ofertele care propun doi sau mai mulți operatori economici implicați în lanțul de aprovizionare nu vor fi punctate. Evaluarea ofertelor constă în acordarea pentru fiecare ofertă a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul descris. Clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare se întocmește în ordinea descrescătoare a punctajului acordat

- realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă: 30% (30 puncte)

Algoritm de calcul: Pentru realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă astfel cum este prevăzut la art. 8 din Legea nr. 315/2004 privind dezvoltarea regională în România (actualizată) – T2 va fi notat astfel:

- pentru ofertantul care realizează o etapă de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă (Regiunea de Dezvoltare Sud-Vest Oltenia care grupează județele Dolj, Gorj, Mehedinți, Olt și Vâlcea) se acordă 30 puncte.

- pentru ofertantul care realizează o etapă de producție în regiunea de dezvoltare limitrofă regiunii de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă se acordă 15 puncte.

- pentru ofertantul care realizează o etapă de producție în celelalte regiunii de dezvoltare de pe teritoriul României se acordă 5 puncte

- pentru ofertantul care realizează o etapă de producție în zonele aflate în afara teritoriului României se acordă 0 puncte.

Note: Pentru a obține punctajul corespunzător, operatorii economici trebuie să declare pe proprie răspundere în cadrul ofertei tehnice, că realizează cel puțin o etapă de producție în

regiunea de dezvoltare în zona unde își are sediul autoritatea contractantă (jud. Olt) sau în regiunea de dezvoltare limitrofă zonei/ județului unde își are sediul autoritatea contractantă . Etape de producție sunt considerate toate activitățile ce se desfășoară în vederea producerii/procesării/ambalării/transport (după caz) a produsului oferat. Pentru declararea a două sau mai multe etape de producție nu se va puncta suplimentar. Se va puncta o singură etapă de producție, cea care are cel mai mare punctaj. Punctajul se va acorda în baza datelor declarate în propunerea tehnică .

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a verifica la autoritățile competente și de a solicita dovezi de la operatorii economici, în sprijinul celor declarate privind etapa de producție declarată în ofertă

În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili în ordinea descrescătoare a prețului oferat, iar oferta câștigătoare va fi declarată cea care se clasează pe poziția 1 din clasamentul astfel refăcut. În situația în care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractantă va solicita respectivilor ofertanți reoferarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiară va fi depusă doar și numai în urma solicitării entității contractante.

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Se prezintă informațiile referitoare la structura și conținutul propunerii tehnice în scopul de a permite identificarea cu ușurință a corespondenței 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 că la elaborarea ofertei a ținut cont de respectarea obligațiilor în domeniul social și mediu și la condițiile de muncă și protecția muncii (conform prevederilor art. 51 alin. (2) din Legea nr. 98/2016) și că le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului de lucrări. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare și se referă la condițiile din mediul mediului, social, și al relațiilor de muncă, se pot obține de pe site-ul : <http://www.mmuncii.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(nu este cazul);
- 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 privind 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 și autorizația pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei
- 13) Lista serviciilor similare prestate, în ultimii 2 ani.
- 14) Dovada deținere-mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.
- 15) Certificat Cazier Fiscal pentru Companie; valabil.
- 16) Certificat Caier Judiciar pentru Administrator; valabil.
- 17) Certificat Atestare Fiscala; valabil.

18) Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului de pe lângă tribunalele teritoriale. Informațiile cuprinse în certificatele constatatoare trebuie să fie reale/actuale la data prezentării și să rezulte că obiectul contractului are corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator.

19) Ofertantul va prezenta - Lista personalului angajat în 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 și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și 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.

20) Certificat ISO 9001-privind respectarea standardelor de calitate pentru produsele și serviciile oferite.

NOTA PRIVIND MOSTRA:

La faza de analiză tehnică autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita la sediul instituției o mostră a produsului oferit însoțită de buletine de analiză pentru produsele care intră în componenta pachetului alimentar/masă caldă, cu încadrarea în limitele prevăzute în anexa nr. 1 la Ordinul 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.

Achiziții publice

N

