

CAIET DE SARCINI
ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE:
"Servicii de catering pentru preșcolari și elevii din unitățile de învățământ
preuniversitar de stat de pe raza comunei Dobrun, județul Olt
în baza programului național "Masă Sănătoasă" pentru anul 2025
COD CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

INFORMATII SI CONDITII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară.

Procedura de atribuire aplicată este **procedură proprie conform Articolului 111 (1)** în condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice și ale Hotărârii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile 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 achiziție se va realiza, în plic închis.

În cadrul procedurii nu s-a prevăzut împartirea achiziției pe loturi.

Obiectul contractului de achiziție publică este constituit de prestarea de servicii de catering pentru COMUNA DOBRUN, JUDEȚUL OLT.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrană sub formă de meniu masă caldă cu un fruct/desert pentru un număr de 174 elevi (din care preșcolari – 52 elevi, învățământ primar – 67 elevi, învățământ gimnazial – 55 elevi).

Propunerea tehnică trebuie să îndeplinească cerințele minimale din specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerate obligatorii.

Serviciile de catering pentru școli oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerințelor tehnice și profesionale asumate prin contract. Cerințele sunt obligatorii pentru toți ofertanții și nu îi absolvează pe aceștia de responsabilitatea de a realiza și alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzător.

Ofertarea de servicii de catering pentru școli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, în termenul art. 137 alin. (1) din Hotărârea 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, potrivit căruia "Comisia de evaluare are obligația de a respinge ofertele inacceptabile și neconforme". În acest sens, orice ofertă prezentată va asigura condițiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmând a fi luată în considerare în cazul în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât, în procesul de evaluare, informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea facilă a corespondenței cu cerințele din Caietul de sarcini.

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și să permită îndeplinirea contractului de achiziție, la parametrii cantitativi și calitativi solicitați prin caietul de sarcini, în condițiile legal reglementate de legislația în vigoare.

Pretul inclus în propunerea financiară va fi prezentat în lei, fără TVA, cu specificarea TVA separat, fără a depăși valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare. În cazul în care pretul fără TVA, inclus în propunerea financiară, depășește valoarea estimată, comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

Pe perioada derulării contractului **entitatea contractantă își rezervă dreptul de a achiziționa serviciile de catering școlar în funcție de necesități, pe baza unei note de comandă emisă de către beneficiar până cel târziu la ora 8.30 a zilei în curs.**

Pentru elaborarea ofertei se vor avea în vedere atât informațiile precizate în prezentul Caiet de sarcini, cât și informațiile precizate în Anexele Caietului de sarcini care sunt parte integrantă a cerințelor Caietului de sarcini.

Oferta și documentele care însoțesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale. Oferta va avea o perioadă de valabilitate corelată cu perioada de parcurgere a procedurii de atribuire, respectiv 90 de zile.

Ofertanții trebuie să îndeplinească criteriile de calificare stabilite în documentația de atribuire în conformitate cu cerințele stabilite de autoritatea contractantă.

Neîndeplinirea criteriilor de calificare în conformitate cu cerințele stabilite de entitatea contractantă conduce la considerarea ofertei ca inacceptabilă.

Oferta declarată castigătoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie să îndeplinească toate specificațiile tehnice minime obligatorii, așa cum au fost acestea stabilite în caietul de sarcini.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări privind documentația de atribuire, în termenul stabilit prin anunțul de participare.

1. Denumirea autorității/entității contractante: Primăria Comunei Dobrun

2. Persoanele de decizie privind achiziția publică, din cadrul autorității/entității contractante: BONDRESCU CRISTIAN - Primar

3. Persoane/date de contact: 0349808010.

4. Adresa sediului : U.A.T. COMUNA DOBRUN, cu sediul în: Localitatea Sat Dobrun, Strada Principală, nr.117 , județul Olt, cod fiscal 4394552, tel 0349808010, e-mail: primariadobrun@gmail.com.

5. Adresele de livrare a meniurilor: COMUNA DOBRUN, Școala Gimnazială Dobrun, Str. Principală nr.131; Grădinița cu program normal Dobrun, str. Principală nr.121, Școala Primară Ulmet, str. Principală nr.44; Grădinița cu program normal Rosieni Mari, str. Principală nr.77B, Școala Gimnazială Rosienii Mari, str. Principală, nr.77A.

6. Procedura de achiziție:

Procedura de atribuire aplicată este „**procedură proprie conform Articolului 111 (1)** în condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice și ale Hotărârii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile 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 prestări servicii de catering pentru școli

8. Obiectul contractului de achiziție este reprezentat de “achiziția de servicii de catering”

Pentru atribuirea contractului Valoarea estimata este de **391.500 lei cu tva inclus, respectiv lei fara TVA.**

Val estimata contract	Nr elevi	Val estimata pachet	Nr zile
Lei fara TVA	buc	Lei fara TVA	buc
359.136	174	13.76	150

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

Durata contractului: **anul scolar 2024 – 2025 si 2025-2026** (24.02. 2025 –ultima zi de curs a anului 2025)

Perioada de. prestare a serviciilor de catering va acoperi 150 de zile de scolarizare estimate/persoana/perioada contractuala (de la 24.02.2025 pina la 19.12.2025 in conformitate cu programa scolara).

10. Numarul de meniuri masa calda care vor face obiectul contractului: 1 (un meniu masa calda cu fruct/desert /zi/persoana);

Numarul de beneficiari este **de 174.**

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 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 în baza :

1. Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și 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 publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare
3. Hotărârile 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 în unitățile de învățământ preuniversitar.
5. Ordin nr.1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor 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 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 Directivei 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.

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 școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Livrarea se va face zilnic, pentru un număr de 174 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.

Prin urmare, se estimează ca perioada de furnizare și distribuție a suportului alimentar pentru preșcolari și elevii din cadrul Comunei Dobrun, Școala Gimnazială Dobrun, va fi cuprinsă între (estimat) 24.02.2025 – 19.12.2025, 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 26.100 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 câte un suport alimentar (pachet alimentar în regim catering-masa caldă) 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: suport alimentar masa caldă un singur fel la care se adaugă un fruct/desert : se vor asigura minim 700kcal pentru un meniu masa caldă. **La acesta se va adăuga un fruct/desert.**

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:

- Legume cu piept de pui la gratar;
- Mancare de mazare cu piept de pui;
- Pilaf cu legume și ficat de pui;
- Piure de morcov cu gratar de pui;
- Piure de cartofi cu piept de curcan;
- Mancare de varza dulce cu friptura la cuptor;
- Ghiveci de legume cu pui;
- Orez cu legume și pui la tava;
- Sufleu de broccoli cu branza;
- Cartofi gratinați cu piept de pui la gratar;
- Pulpa de pui dezosată la gratar cu legume crude-gogosar, varza, morcov;
- Salată de fructe (mar, para, caisă, piersică, banană, portocală),
- Un fruct întreg/desert.

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 5 variante diferite de meniu masa caldă cu fruct/desert, 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 impropii 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 autorizați 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 fruct/desert distribuit, ofertantul trebuie să facă dovada că deține sub orice formă mașina de ambalat și etichetat.

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.

Meniurile vor fi ambalate în caserole biodegradabile. Se va prezenta certificat care să ateste faptul că materialul din care sunt fabricate acestea este biodegradabil.

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 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 suportului alimentar însoțit de fruct sau desert pentru masa sanatoasă, se va face zilnic, între orele 09.30 – 10.00, pe baza comenzii primite în scris la ora 08.30 din partea unității de învățământ.

Având în vedere că livrarea suportului alimentar se va face pe o perioadă lungă de timp, ofertantul va face dovada că deține minim 2 mijloace auto de transport autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, dotate izoterm, în caz contrar oferta să fiind considerată neconformă.

Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică, folosite la transportul alimentelor, vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare; Pentru termoboxuri, se vor prezenta certificate de conformitate cu grafic de temperaturi.

Pentru a asigura livrarea în condiții normale, ofertantul va face dovada deținutului unei autoutilitare care să fie permanent la dispoziție, în situația defectării uneia dintre autoutilitarele utilizate pentru transportul curent al pachetelor, în caz contrar oferta să fiind considerată neconformă.

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 manipularii și utilizării de ambalaje corespunzătoare.

Pentru transportul pachetelor alimentare masă caldă se vor asigura termoboxuri cu funcție de răcire/încălzire, minim patru bucăți fiecare cu un volum minim de 178 L.

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 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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;
- 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;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscriserea 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	

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 mâncărilor 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 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 apa.

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 folosire de salate din crudități și adăugare 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 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 preșcolarilor 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 preșcolari 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 30%
- 2. Componenta tehnică - 70% (70 puncte)
 - ponderea pentru materie primă din prețul total pachet alimentar: 50% puncte
 - distanța de la locul de producție până la locul de consum: 20%

1. Componenta financiară:

Prețul ofertei: 30% (30 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: 50% (50 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: 50 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 prețul total/pachet alimentar este de 40%

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă 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.

-distanța de la locul de producție pana la locul de consum

Invers proportional

a)-pentru cea mai mica distanta se acorda punctajul maxim de 20 puncte

b)- Pentru celelalte distante, punctajul $Plp(n)$ se calculează astfel:

$Plp(n) = (Dn/D \text{ maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$

- pentru ofertele transmise de la operatori economici care au locul de producție la o distanță mai mare de 50 km fata de locul de consum nu se acorda punctaj.

Este declarata câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua 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: $P_{total} = P + P_{mp}$, exprimat cu doua zecimale.

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

În situația în care doua sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili în ordinea descrescătoare a prețului ofertat, iar oferta câștigătoare va fi declarata 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 contractanta va solicita respectivilor ofertanți reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara 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 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 ca la elaborarea ofertei a ținut cont de respectarea obligațiilor în 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 în vigoare și se referă 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) Acordul de asociere, semnat de toți membrii Asocierii [doar în cazul unei Asocieri]-unde este cazul;
- 2) 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];
- 3) 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];
- 4) Acordul de subcontractare/Acordurile de subcontractare pentru Subcontractanții cunoscuți la momentul depunerii Ofertei [dacă este cazul];
- 5) Propunerea Tehnică;
- 6) Propunerea Financiară;
- 7) Declarație privind evitarea conflictului de interese în sensul art. 59 și 60 din Legea 98/2016;
- 8) Declarație privind partea/ părțile din PROPUNEREA TEHNICA și FINANCIARA care au caracter confidențial
- 9) 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
- 10) 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;
- 11) 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 și curs de igienă pentru soferul autoutilitare de transport alimente și contract de spălare și igienizare pentru autoutilitara folosită.
- 12) Ofertantul va face dovada experienței similare, în conformitate cu prevederile art. 179, lit. b) din Legea nr. 98/2016.
- 13) Certificat ISO 22000 :2019 în perioada de valabilitate, vizat anual cu holograma.
- 14) Se va prezenta o listă cu furnizorii de materii prime, și autorizarile acestora pentru materia prima furnizată(DSP, DSVSA, ISO).

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

15) Ofertantul trebuie să faca dovada ca în ultimii 3 ani, a prestat servicii similare, în valoare cumulată de cel puțin 359.136 (valoarea estimata 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

În 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

16) Certificat Cazier Fiscal pentru Companie; valabil.

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

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

19) Certificat Atestare Fiscala – ANAF valabil

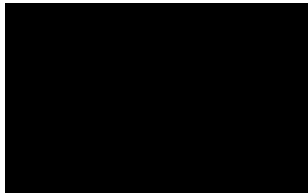
20) Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului de pe lângă tribunalele teritoriale. Informațiile cuprinse în certificatele constatatoare trebuie sa fie reale/actuale la data prezentării si sa rezulte ca obiectul contractului are corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator.

21) Ofertantul va prezenta - Lista personalului angajat în pregătirea și distribuția produselor alimentare, care sa contina minim un bucatar cu curs acreditat finalizat, pentru care se vor 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. De asemenea se va prezenta contract de colaborare cu un nutritionist, disponibil pentru contractul ce se va atribui.

NOTA PRIVIND MOSTRA:

La faza de analiza tehnica autoritatea contractanta își rezerva dreptul de a solicita la sediul institutiei o mostra a produsului oferat insotita de buletine de analiza pentru produsele care intra în 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,
Responsabil achizitiei publice,
Nicolae Victoria



Vizat C.F.P.P.
Secretar general,
Bondrescu Valeria So

