

Nr. 2518 din 25.03.2024

APROBAT
Primar,
BOCA GHEORGHE
CONSTANTIN



CAIET DE SARCINI PENTRU

Atribuirea contractului de prestari servicii avand ca obiect : ***Servicii de catering pentru
furnizare și distribuție suport alimentar – masa calda - acordat elevilor Scolii
Gimnaziale Poieni din comuna Poieni, judetul Cluj, în cadrul Programului National
„Masă Sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.***

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și propunerea financiară.

Prezentul caiet de sarcini conține, specificații tehnice, specificații de calitate și specificații financiare. În cadrul acestei proceduri, Comuna Poieni îndeplinește rolul de Autoritate contractantă , respectiv Autoritatea contractantă în cadrul Contractului.

Orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Ofertele care nu îndeplinesc toate cerințele minimale vor fi declarate neconforme. Nu se acceptă depunerea de oferte alternative.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor stabilite prin prezentul caiet de sarcini.

Orice ofertă care se abate de la cerințele minimale va fi considerată admisibilă numai în condițiile în care aceasta asigură un nivel calitativ superior cerințelor minimale.

În conformitate cu regulile de elaborare a documentației de atribuire din Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, art. 156, alin (2) și (3), specificațiile tehnice din prezentul Caiet de sarcini care precizează un anumit producător, o anumită origine sau un anumit procedeu care caracterizează produsele sau serviciile furnizate și care se referă la mărci, brevete, tipuri, la o origine sau la o producție specifică se consideră

a fi însoțite de cuvintele « sau echivalent », indiferent dacă aceste cuvinte sunt prevăzute expres sau nu în prezentul document.

SECȚIUNEA I.

Descrierea achiziției

La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar se instituie Programul național „Masă sănătoasă“, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

Directorul unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație a Școlii Gimnaziale Poieni, comuna Poieni, județul Cluj, a optat pentru *masa caldă, în regim catering*, iar decizia a fost aprobată de consiliul 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. Servirea mesei calde în cadrul unității de învățământ vor fi asigurate de persoanele 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.

Personalul desemnat de către Consiliul de administrație al unității de învățământ va face prezența elevilor și va comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții care li se vor distribui elevilor prezenți la cursuri.

Coordonarea programului 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, 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 administrativ-teritoriale, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

DATE GENERALE

1. Autoritate contractantă: COMUNA POIENI

2. Adresa: strada Principala, nr. 268, comuna Poieni, jud. Cluj;

4. Tel./Fax: [0264255010](tel:0264255010)

5. Adresa de e-mail: primarpoieni@gmail.com

6. Obiectul contractului: *Servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar – masa caldă - acordat elevilor Scolii Gimnaziale Poieni din comuna Poieni, județul Cluj, în cadrul Programului National „Masă Sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.*

Procedura aleasa : procedura proprie pentru achizițiile publice de servicii sociale si alte servicii specifice prevazute in Anexa 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Comuna Poieni urmareste prin prezentul contract achizitionarea de servicii de catering pentru 316 elevi /zi (in cadrul Programului National „Masă Sănătoasă” in perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024, constand in masa caldă in regim de catering.

7. Cod CPV: „ 55524000-9” – Servicii de catering pentru școli

8. Sursa de finanțare: Achiziția este finanțată din bugetul local - finanțarea Programului National „Masă Sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 se alocă bugetelor locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor pe raza cărora se află unitățile-pilot, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București.

9. Durata contractului de achiziție publică

Durata contractului: cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie, pe durata desfasurarii cursurilor scolare dina nul 2024, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim 123 de zile de scolarizare estimate/persoana/perioada contractuala.

Durata de valabilitate a Contractului incepe de la data semnarii acestuia de catre ambele parti si pana la data ultimei plati din contract.

Durata de valabilitate a contractului este distinctă de Durata de prestare (durata de execuție este, alături de alte elemente precum perioada de garanție, parte a duratei de valabilitate a contractului).

9. Numarul suportului alimentar – masa caldă - care vor face obiectul contractului: 1
(o) masa caldă în regim de catering/zi/persoană;

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv numărul suportului alimentar, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

Numărul copiilor, beneficiari direcți ai programului : **316**

10. Compoziția mesei calde.

Compoziția mesei calde zilnice este prevăzută mai jos, în prezentul caiet de sarcini, și va respecta normele legale în vigoare.

11. Masa caldă în regim de catering - condiții și cerințe minimale impuse (Anexa 2 și 3 la HG nr. 24/2024)

Scoala Gimnazială Poieni, prin conducerea acesteia, a optat pentru masa caldă, în regim de catering, pentru elevii acesteia.

Masa caldă va consta în felul doi (fel principal). La acesta se va adăuga, 3 zile pe săptămână un fruct, diferit în fiecare zi, și două zile pe săptămână un iaurt.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea mesei calde se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, după încheierea contractului, în fiecare punct de livrare, în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Poieni, comuna Poieni, județul Cluj.

Furnizorul va respecta următoarele cerințe în pregătirea mesei calde pentru elevi și preșcolari :

- 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 nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite;

- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienicosanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți.

Totodată, 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.

Pentru menținerea sănătății prescolarilor și elevilor, în PNMS se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Masa caldă va fi livrată zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt pastrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Activitatea de hranire va fi realizată pe baza "Planului meniului săptămânal", întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană aprobat de către unitatea de învățământ.

La întocmirea "Planului meniului săptămânal" ofertanții trebuie să țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)

- afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
 - sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
 - anotimpul in care se servesc meniurile;
 - preferintele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
 - realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreate de catre cei care le consuma;
 - sa fie consistent si sa dea senzatie de satietate;
 - sa fie variat atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara. In acest scop, in popunerea tehnica vor fi prezentate cel putin 2 variante de meniu saptamanal.
- Ofertantul sa respecte particularitatile unitatii de invatamant beneficiare ale serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu.

Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima/produse alimentare;**
- b) prepararea hranei;**
- c) distributie.**

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime/produselor alimentare.

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

12. Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru școli -Condiții și termene de livrare

12.1 Condițiile de livrare

Suportul alimentar va fi livrat în temeiul contractului și numai în baza notelor de comandă emise de fiecare unitate de învățământ în parte.

În nota de comandă se vor preciza informații privind: numărul de porții, numărul de beneficiari/locație de livrare/clasă, persoana de contact și alte informații care vor fi considerate necesare. În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă anterior.

12.2 Termen de solicitare a comenzii:

Solicitarea comenzii prin notă de comandă se va realiza de către desemnata de coordonatorul local de program al unitatii de învățământ)

Aceste note de comandă vor fi transmise prin mijloace electronice (email, fax, telefonic), în fiecare dimineață, până cel târziu la ora 10:00, pentru ziua în curs.

În situația în care nu va fi comunicată o notă de comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă în ziua anterioară. Pe perioada derulării contractului, autoritatea

contractanta sau un imputernicit al acesteia (insitutia de invatamant) isi rezerva dreptul de a comanda suportul alimentar in functie de necesitati, astfel incat prestarea serviciilor de catering scolar sa se adapteze cantitativ numarului de copii prezenti la cursuri.

12.2 Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singura data in fiecare zi, in intervalul orar 11:30 AM - 12:30 AM, in cele 5 locatii in care isi desfasoara activitatea unitatea de invatamant, respectiv:

1. Scoala gimnaziala Poieni, situata in Poieni, strada Principala nr. 55, pentru un numar de 108 elevi (ciclul primar si gimnazial) ;
2. Gradinita Poieni - situata in Poieni, strada Principala nr. 83, pentru un numar de 21 prescolari ;
3. Scoala gimnaziala Aurel Munteanu Valea Draganului, situata in Valea Draganului, strada Principala nr. 417 A, pentru un numar de 154 copii (124 copii din ciclul primar si gimnazial si 30 de prescolari) ;
4. Scoala primara Morlaca, situata in Morlaca, nr. 110 B, pentru un numar de 15 copii (5 elevi si 10 prescolari);
5. Scoala primara Bologa, situata in Bologa, nr. 204 A pentru un numar de 18 copii (8 elevi si 10 prescolari);

conform notelor de comanda, pentru perioada de scolarizare, stabilite conform caietului de sarcini.

Orarul de distribuire a suportului alimentar va fi urmatorul:

La scoala Primara Morlaca, ora 11:30;

La Scoala Primara Bologa, ora 11:45;

La Scoala Gimnaziala Poieni: ora 12:00, inclusiv la Gradinita Poieni, aflată în alta locatie;

La Scoala Gimnaziala Aurel Munteanu Valea Draganului, orele 12.30;

Servirea mesei se va face în intervalul:

- 12:00 – 12:20, la școlile Bologa, Morlaca și Poieni,
- 12:30-12:50 la scoala din Valea Draganului.

Masa va fi servită de elevi în sălile de grupă/clasă pentru Școlile Bologa și Morlaca, gradinita Poieni și gradinita Valea Draganului, respectiv în săli amenajate pentru servire, pentru ciclul primar și gimnazial în Școlile Poieni și Valea Draganului.

Oferantul/ furnizorului deservicii de catering va pune la dispozitia beneficiarului cel puțin doua persoane pentru servirea mesei pentru ciclul primar și gimnazial, în ambele locații: Poieni și Valea Draganului, persoane care vor ajuta la servirea, debarasarea si colectarea deseurilor rezultate (ambalaje).

13. Distributia, Transportul si ambalarea, etichetarea si marcarea alimentelor/hranei

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat 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, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare. Fiecare personal salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

13.1 Condiții pentru transport și depozitare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Modul de prezentare și ambalare al mesei calde :

- trebuie să fie prezentate individual, pe cele trei categorii (produse de panificație din făina integrală, produse din carne și/sau branzeturi/ derivate din lapte, precum și legume : de exemplu, **vor fi prezentate într-o caserolă cu trei secțiuni**) ambalate etans fiecare suport alimentar în parte, iar apoi ambalate/asezate în **ladite/locatii de livrare/clase**, conform notelor de comandă ; totodată trebuie livrate și tacamuri ;

Fructele și iaurtul vor fi transportate în pungi/ladite de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor în timpul transportului și manipularii.

Transportul mesei calde se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, respectând intervalul orar de livrare. Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a mesei calde 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, astfel încât să asigure integritatea hranei.

Documentele care vor însoți livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering școlar:

Prestatorul trebuie sa prezinte pentru fiecare livrare/transport a mesei calde urmatoarele documente:

a) Aviz de expeditie

b) Declaratie de conformitate.

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii. Prin declaratia de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering scolar cu prevederile legale si adaptarea acestora la categoriile de beneficiari mentionati in nota de comanda adresata prestatorului. Ambalarea si distribuirea suportului alimentar se va realiza in ambalaje de unica folosinta astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Ambalarea si distribuirea suportului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel incat sa se pastreze temperatura optima pentru consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare.

In ceea ce priveste deseurile alimentare :

- deseurile alimentare trebuie colectate in recipiente inchise si etichetate ; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte si usor de curatat si dezinfectat;
- transportul deseurilor alimentare se va face de catre prestator, pe cheltuiala acestuia ;
- furnizorul are obligatia evacuarii zilnice a deseurilor alimentare ;

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei "produs alimentar preambalat" trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica, **se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";**

Raspunderea si riscurile pentru hrana expediata, pe timpul transportului, apartin prestatorului precum si raspunderea pentru calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.

Pentru toate produsele oferite trebuie prezentate certificate de calitate, dupa caz, licenta de fabricare si buletine de analiza.

14. Receptia si distribuirea suportului alimentar

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 confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

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

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/, completarea formularelor de raportare periodică.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

15. Siguranța și perisabilitatea microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- **ziua producerii pentru masa caldă;**

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate

condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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.

16. Metode de testare si control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

17. Cerinte privind igiena personala

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat 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, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare..

18. Informatii privind valoarea estimata, pretul contractului, modalitati de plata, conditii, termene si termene de plata

18.1 Determinarea si justificarea valorii estimate

În conformitate cu prevederile Paragrafului 3 "*Modul de calcul al valorii estimate*" art. 12 lit. a) din Legea 98/2016, valoarea estimata a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilita prin raportare la prevederile art.25 din HG 24/2024.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea mesei calde se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, dupa incheierea contractului, in fiecare punct de livrare, in care isi desfasoara activitatea Scoala Gimnaziala Poieni.

Valoarea estimata a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilita prin raportare la prevederile HG nr. 24/2024 la *art.2 alin(1) - PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.*

Valoarea estimata cuprinde pretul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz.

Valoarea totala estimata a contractului de achizitie: 583.020,00 lei cu TVA, respectiv 534.880,73 lei fara TVA.

-Nr. Beneficiari : 316 copii

- Zilele de curs, incepand cu 01 aprilie 2024 pana in 31 decembrie 2024, conform structurii anului școlar: 123 de zile.

Limita valorii zilnice pentru un suport alimentar este de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Total: 38.868,00 pachete constand in masa calda

Valoarea estimata cuprinde pretul produselor, a cheltuielilor de transport , ambalare, marcare, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz.

Ofertele cu depasirea sumei de 15 lei/suport alimentar cu TVA vor fi considerate neacceptabile si descalificate.

18.2 Pretul contractului

Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia si este cel prezentat in propunerea financiara, exprimat in LEI.

PRETUL OFERTEI FARA TVA, este compus din tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala (lei/zi/beneficiar).

- In functie de limita fondurilor alocate pentru indeplinirea acestui contract, in functie de alocatia zilnica de hrana stabilita conform legii sau a unor situatii neprevazute la incheierea contractului modificari efective-numar de persoane beneficiare din cadrul autoritatii contractante) autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti, in cadrul autoritatii contractante pe durata derularii contractului, fara modificarea pretului unitar.

18.3. Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire ales este cel mai bun raport calitate-preț.

Criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-preț în ceea ce privește factorii de evaluare menționați:

1. Pretul ofertei

Componenta financiara: pondere 40 % . Punctaj maxim factor: 40 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel:

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

2. Ponderea pentru materie prima/produse alimentare din preț total/porție

Componenta tehnică: pondere 60%. Punctaj maxim factor 60 puncte.

Descriere factor :

Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/porție se acordă punctajul maxim: 60 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/porție punctajul se calculează astfel:

$$P_{\text{materie}(n)} = P_{\text{materie}(\text{min})}/P_{\text{materie}(\text{max})} \cdot 60,$$

unde:

$P_{\text{materie}(n)}$ – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime/produselor alimentare de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

$P_{\text{materie}(\text{min})}$ – nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/porție;

$P_{\text{materie}(\text{max})}$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/porție.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/porție mai mic decât 40%, oferta va fi considerate necorăspunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta.

18.4. Modalități de plată. Condiții și termene de plată. Penalități

Modalitate de plată: prin virament, în contul bancar al ofertantului, care va fi indicat în contractul de prestări servicii de catering pentru școli, în baza facturii emise de către prestator pentru comenzile livrate și recepționate.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza: documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmisă zilnic de unitatea de învățământ.

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

Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a mesei calde" semnat de către prestator și de către reprezentantul autorității contractante.

Termen de plată: Efectuarea plății se va realiza în termen de 30 de zile de la acceptarea la plată a facturii emise de către prestator, pentru fiecare comandă livrată și recepționată.

Condiții de plată: Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a mesei calde" semnat de către prestator și de către reprezentantul instituției de învățământ, realizat în baza centralizării avizelor de expedite, în vederea efectuării plății.

Ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii unitatii de invatamant (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Pe perioada implementarii contractului, autoritatea contractanta poate modifica cerintele (perioada, locul de livrare, etc.), dar cu anuntarea in prealabil a operatorului economic cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de desfasurarea a activitatilor.

Penalitati

In cazul in care, din vina sa exclusiva, prestatorul nu isi indeplineste obligatiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractanta este indreptatita sa deduca din pretul contractului, ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

In cazul in care autoritatea contractanta nu onoreaza facturile in termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligatia de a plati ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata.

Obligatia de a plati penalitati (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

Pentru autoritatea contractanta: suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata

Pentru Prestator: cota procentuala de 0,03% zi de intarziere din valoarea prestarii nerealizate.

19. Modul de prezentare al ofertei :

Oferta va fi structurata astfel:

- **Documente calificare;**
- **Propunere tehnica;**
- **Oferta financiara;**

19.1. Modul de prezentare al documentelor de calificare:

Ofertantul va prezenta:

- *Certificat constatator emis de ONRC, din care sa rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent in codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.*
- *Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente.*
- *Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente*

- *Dovada ca unitatea este înregistrată/autorizată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor;*

19.2. Modul de prezentare al propunerii tehnice:

Propunerea tehnica va contine:

1.Descrierea produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor, conform cerintelor prezentului caiet de sarcini (inclusiv variante de meniu pentru o saptamana, descrierea modalității de implementare a contractului, care va cuprinde prezentarea generală a prestatorului de servicii (dotarea tehnică specifică necesară, personalul necesar), strategia de producție și distribuție pe zi pentru cele 316 de porții,)

2. Resursele alocate (personal si echipamente). Se va prezenta:

- lista cu personalul angajat/ colaborari, in vederea realizarii produselor solicitate (bucatari, soferi, etc);

- modalitatea de acces la medicul nutritionist: contracte de angajare, colaborare/ etc.

- lista cu utilajele detinute (sub orice forma de detinere: proprietate, chirie, comodat, etc), de unde sa reiasa minim 1 utilaj avizat medical, autorizat sanitar-veterinar (folosit pentru transport). Se vor depune dovezile privind autorizatia sanitar-veterinara.

3. Contract de prestare a serviciilor privind igienizarea.

4. Descrierea modalitatii de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar veterinar, modul de organizare si de alocare a resurselor disponibile. Oferta tehnica trebuie sa satisfacă întocmai cerințele documentației de atribuire.

5. Se vor respecta conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului de servicii. Se va prezenta o declaratie pe propria raspundere in acest sens.

6. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, (**in procent, in aceasta sectiune**), per porție, pe următoarele categorii:

- a. materie primă/produse alimentare;
- b. prepararea hranei;
- c. distribuție.

Lipsa oricarui document solicitat pentru propunerea tehnica va conduce la desemnarea ofertei ca fiind neconforma.

19.3 Modul de prezentare al propunerii financiare

Propunerea financiara va contine formularul de oferta, insotit de Anexa la formularul de oferta (anexa 1 la prezentul caiet de sarcini). Oferta va fi completata cu valoare in RON. Toate preturile vor fi exprimate in cifra cu doua zecimale. Propunerea financiara va include toate cheltuielile (cheltuieli directe, cheltuieli indirecte, cote legale, profit, etc.), exclusiv

TVA. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

Propunerea financiara trebuie sa se inadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica.

Ofertele care vor depasi valoarea estimate vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele ale caror valori sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, vor fi temeinic justificate. Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si material, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul realizarii serviciilor, nivelul de salarizare a fortei de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concura la formarea preturilor si implicit conduc la valoarea ofertei.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctual de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. NU se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul toate eventualele deduceri daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

Intocmit, Heliana Popa



OPERATOR ECONOMIC

Anexa 1 la caietul de sarcini

.....

(Denumirea/ numele)

Formular de ofertă

Către:

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului *(denumirea/numele ofertantului)*, ne oferim că, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestam "....." pentru suma de *(suma în litere și în cifre) (moneda ofertei)* la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de *(suma în litere și în cifre, precum și moneda)*

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem activitățile cât mai curând posibil după semnarea contractului, în..... luni calendaristice.*(perioada în litere și în cifre)*

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de zile *(durata în litere și în cifre)*, respectiv până la data de *(ziua/luna/anul)* și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Am înțeles și consimțim că, în cazul în care oferta noastră este stabilită ca fiind câștigătoare, să constituim garanția de bună execuție în conformitate cu prevederile din documentația de atribuire.

5. Precizăm că:

☐ depunem oferta alternativă, ale carei detalii sunt prezentate într-un formular de ofertă separat, marcat în mod clar "alternativă"/"alta ofertă";

☐ nu depunem oferta alternativă.

(se bifează opțiunea corespunzătoare)

6. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică aceasta ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

7. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data ____ / ____ / ____

....., în calitate de,

legal autorizat sa semnez oferta pentru și în numele

.....

ANEXA 1 LA FORMULARUL DE OFERTA

(denumirea/numele ofertant)

Nr. crt	Denumirea	UM	Cantitate	Pret/pachet alimentar lei fara TVA	Valoare lei fara TVA
	Soport alimentar (procurarea, pregatirea si distributia zilnica)	bucata	<u>38.868,00</u>		
	TVA				
	lei cu TVA				

Nota:

Defalcare a costurilor(fara TVA), per pachet alimentar, pe urmatoarele categorii:

- a) Materie prima/produse alimentare, inclusiv
fruct=_____lei
- b) Prepararea pachetului alimentar= _____lei
- c) Distributie(transport) pachet alimentar= _____lei

Data .../.../...

_____ (semnătura), în calitate de _____, legal autorizat să
semnez oferta pentru și în numele _____ (denumirea/numele operatorului
economic