

NR. 12.16h / 30.08.2024

SE APROBA
PRIMAR
Ion Grigore STAMATOIU



CAIET DE SARCINI
CONTRACT DE SERVICII CATERING

Pentru acordarea unui suport alimentar care constă în serviciul de asigurare a unei mese calde pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Scoarta, prin Programul Național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor pentru anul scolar 2024-2025, în conformitate cu:

- Hotărârea Guvernului nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă (PNMS)”.
- Legea nr.123/2008 - pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare,
- Ordinul 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,
- Regulamentul (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, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.
- Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, HG 395/2016, legea nr 101/2016 - Procedura proprie.
- Adresele nr.1696 / 26.08.2024 și nr. 1717 / 29.08.2024 emise de Scoala Gimnaziala Scoarta cu privire la achiziția de servicii catering pentru școli în cadrul ”Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor anului scolar 2024-2025.
- Hotărârea Consiliului Local Scoarta nr. 52 / 27.08.2024 privind aprobarea procedurii operationale internă privind achiziția de servicii catering pentru școli în cadrul ”Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS) .

DENUMIREA CONTRACTULUI :

“Servicii de catering, pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru preșcolari și pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Scoarța în cadrul Programului național „Masă sănătoasă”.

COD CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

CONȚINUTUL OFERTEI:

În vederea participării la procedura internă de atribuire a serviciilor, fiecare ofertant va depune o singură ofertă, care va conține:

Formular A	Scrisoare de înaintare
Formular B	Cerere de participare la procedură
Formularul nr. 1	Formular de oferta
Formularul nr. 2	DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59 - 60 din Legea 98/2016
Formularul nr. 3	DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016
Formularul nr. 4	DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016
Formularul nr. 5	DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA LEGISLAȚIEI PRIVIND CONDIȚIILE DE MEDIU, SOCIAL ȘI CU PRIVIRE LA RELAȚIILE DE MUNCĂ PE TOATĂ DURATA DE ÎNDEPLINIRE A CONTRACTULUI DE SERVICII
Formularul nr. 6	DECLARAȚIE PRIVIND LISTA PRINCIPALELOR PRESTARI DE SERVICII ÎN ULTIMII 3 ANI. Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: - Ofertantul trebuie să fi prestat servicii similare, respectiv servicii de catering - furnizare suport alimentar tip sandvis sau masa caldă în ultimii 3 ani în valoare cumulată de cel puțin 900.000,00 lei fără TVA, valoare care se poate demonstra prin însumarea valorilor serviciilor prestate la nivelul a maximum 3 contracte (beneficiari).
Formularul nr. 7	DECLARAȚIE PRIVIND personalul propus pentru realizarea serviciilor de catering
Formularul nr. 8	PROPUNERE TEHNICĂ Fise conținut orientativ conform caietului de sarcini pentru porție suport alimentar = masa caldă (meniu)
Formularul nr. 9	PROPUNERE FINANCIARĂ CENTRALIZATOR DE PREȚURI SERVICII

- *Certificat unic de înregistrare, în copie conform cu originalul.*
- *Certificat constatator emis de ONRC, din care să rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.
„Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale/actuale la data limita de depunere a ofertelor”.
De asemenea, în Certificatul Constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului de pe lângă Tribunalul Teritorial, trebuie să se regăsească și următoarele informații: datele*

de identificare ale operatorului economic, actionarii / asociatii, organele de conducere, administratorii, membrii Consiliului de Administratie, membrii Consiliului de Supraveghere, cotele de participare. Documentul se va atasa in oricare din formele: original sau copie lizibila semnata si stampilata cu mentiunea " conform cu originalul. "

- *Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.*
- *Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente. Acest certificat trebuie depus în original sau copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul" și trebuie să fie valabil la data deschiderii ofertelor.*
- *Autorizație de funcționare sanitar-veterinara și pentru siguranța alimentelor, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”.*
- *Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”*
- *Dovada dotării cu un mijloc de transport produse de catering autorizat.*
- *Draft-ul contractului de servicii insusit de ofertant sub semnătură, cu mențiunea sunt de acord cu prevederile, termenele și condițiile contractuale.*
- *Declaratie de acceptare a conditiei prin care ofertantul declara ca va livra pachetul alimentar in conformitate cu cerinta autoritatii contactante si va ridica resturile alimentare si recipientele in care au fost livrate*

DURATA CONTRACTULUI - alte specificații / condiții:

Durata contractului de servicii se aplica doar in zilele cu activitatii didactice **în perioada desfășurării cursurilor anului școlar 2024-2025**, pentru perioada septembrie – decembrie 2024 si respectiv **condiționat** pentru ianuarie-iunie 2025 de continuarea **Programului național „Masă sănătoasă”** in aceleași condiții(respectiv limita valorică de 15 lei / beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată, condițiile cu privire la specificatiile tehnice.).

Nota :

- în funcție de continuarea Programului național „Masă sănătoasă”, in aceleași condiții normative se va continua prestarea serviciilor de catering pentru perioada ianuarie-iunie 2025, in caz contrar, contractul va inceta, fără a se putea formula pretenții ulterioare sau proceduri litigioase intre părțile contractante, urmând ca autoritatea contractantă să elaboreze o altă documetație de atribuire pentru servicii catering in vederea atribuirii unui nou contract ;

- plata efectivă / finală pentru prestarea serviciilor se va face in funcție de prezența zilnică a elevilor la școală, respectiv de numarul de porți livrate;

1. Caracteristici generale

Se va asigura o masă caldă în regim catering pentru preșcolari și pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Scoarța județul Gorj.

Distribuția se va face în ambalaje (Caserole) compartimentate.

Se va asigura transportul și livrarea zilnică la destinație - Școala Gimnazială Budieni, Școala Gimnazială Scoarța, Școala Generala din Bobu, după un grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de către furnizor împreună cu reprezentantul Școlii Gimnaziale, astfel încât să fie respectate normativele și condițiile legislației în vigoare.

Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) 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 preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți. 2.

Transportul și distribuția zilnic, pentru copiii preșcolari din grădinițe și elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Scoarța, în perioada desfășurării cursurilor, se va face conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 24/11.01.2024, privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă“ (PNMS).

Ofertantul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru preșcolari și pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Scoarța. Masa caldă va fi adusă zilnic, în recipiente de unică folosință, cu tacamuri sigilate individual, în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri.

Se va asigura transportul izolat termic al suportului alimentar, în termoboxuri care asigură temperaturi controlate. Furnizorul este condiționat să livreze pachetul alimentar în recipiente de unică folosință, cu tacamuri sigilate individual, iar resturile alimentare și recipientele folosite se vor ridica de către acesta în ziua următoare livrării.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul porțiilor de masă caldă se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri. Numărul de preșcolari și elevi se comunică prestatorului de către persoana împuternicită din cadrul unității școlare la o oră ce va fi stabilită de comun acord cu prestatorul/furnizorul.

Numărul de preșcolari și elevi care urmează să beneficieze de prevederile Hotărârii Guvernului nr.24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” (PNMS), este cel comunicat de conducerea școlii pentru anul școlar 2024-2025 și anume 353 beneficiari, din care :

- 72 preșcolari, copii cu vârste cuprinse între 3 ani și 6 ani
- 158 învățământ primar, cu vârste cuprinse între 6 ani și 11 ani
- 123 învățământ gimnazial, cu vârste cuprinse între 11 ani și 15 ani

, pentru care se solicită masa caldă, meniu compus din felul I(cioarba/supa), felul II și un fruct, la fiecare porție/meniu se va adăuga o chifla sau pâine integrală în gramaj de max 80 gr, suport alimentar ce se va diversifica zilnic.

Cantitățile maxime zilnice: 353 porții masă caldă/zi de curs .

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari/elevi prezenți în fiecare unitate școlară.

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține 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 efectua plăți în funcție de centralizatoare/ procese verbale întocmite de către unitatea de învățământ cu cantității de suport alimentar 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.

Cantități totale contracte:

- 24710 portii suport alimentar, pentru perioada septembrie - decembrie, pentru 70 zile cu activitate didactică;

- 37771 portii suport alimentar, pentru perioada ianuarie 2025 – iunie 2025, pentru 107 zile cu activitate didactică.

Total zile cu activitate didactică - 177 zile = 62481 portii suport alimentar :

Cantități maxime : 353 porții /zi x 177 zile cu activitate didactică = 62481 portii suport alimentar- masă caldă

Prețul per porție:

Limita valorică zilnică pentru **masă caldă în regim catering** pentru un preșcolar/elev, este de 13,76 lei fără TVA. Aceasta cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind prepararea, depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

Pentru masa caldă în regim catering, limita valorică zilnică nu va depăși 5295,00 lei cu TVA inclus / portie /zi.

Nota : portii suport alimentar = masa calda, meniu compus din :

-felul I – supe, ciorbe ;

-felul II- fripturi la cuptor, la gratar, chiftelute din legume, ficatei din pui + garnituri si/sau salate si alte mancaruri.

-un fruct

-la fiecare portie/meniu se va aduga chifla sau paine integrala in gramaj de max 80 gr.

-suportul alimentar (meniu) trebuie însoțit de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Portiile de suport alimentar vor fi pregatite / preparate de catre prestator diferentiat in functie de specificul unității de învățământ dat de structura ciclurilor de învățământ, de dispunerea geografică și de programul școlar al elevilor, conform H.G. nr. 24 din 11.01.2024, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" anexa 2-3; cu respectarea Legii 123/2008 si a ORDINULUI 1563 din 12.09.2008, anexele 1,2,3,4 si 5, pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic in functie de recomandarea medicilor si in functie de alte conditii (religie, etc..) Reprezentantul unitatii scolare va transmite numarul de portii necesare pentru persoanele in cauza.

SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii și Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevăzute de NORMELE METODOLOGICE din 11 ianuarie 2024 de aplicare a prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă“ (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la H.G. nr. 124/2024

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate 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.

1.2. 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.

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

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

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține 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.

2.2. 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.

2.3. 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

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 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.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind

materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Autoritățile administrației publice locale și unitățile de învățământ au obligația să urmărească și să verifice buna desfășurare a procesului de aprovizionare privind distribuția către elevi/preșcolari a pachetului alimentar/mesei calde.

Pentru realizarea controlului oficial privind siguranța alimentelor, autoritățile publice competente vor desfășura controale conform atribuțiilor specifice.

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 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.

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:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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.

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă“ (PNMS) derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. 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.

8. Ambalare, etichetare, marcare

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";

9. NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi- conform Anexa 3

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maonezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitare - veterinar și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. 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.

NOTĂ: Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;

17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

10. PREȚUL PE UNITATE DE PRODUS:

Limita valorică zilnică maximă, pentru suport alimentar în regim catering, pentru un preșcolar / elev, este de 13,76 lei fără TVA, respectiv 15 lei cu TVA. Aceasta cuprinde prețul materiei prime, cheltuielile privind prepararea hranei și distribuția acestora la beneficiarul final.

-353 porții suport alimentar / zi x 177 zile = 62481 porți x 13,76 lei lei fara TVA = 859738,56 lei fără TVA

Ofertantii vor prezenta ofertele, per porție suport alimentar, suport care cuprinde masa caldă, meniu compus din : felul I – supe, ciorbe ; felul II - fripturi la cuptor, la gratar, chiftelute din legume, ficatului din pui + garnituri si/sau salate si alte mancaruri si un fruct(mar sau banana sau portocala sau para), la fiecare portie/meniu se va aduga chifla sau paine integrala in gramaj de max 80 gr.

Variantele de meniu sunt orientative, ofertantii prezinta pretul pentru o portie suport alimentar = masa caldă care va cuprinde meniul prezentat mai sus, iar furnizorul/prestatorul va stabili cu reprezentantul școlii, variantele de meniuri pentru o săptămână în avans, nu se va livra același meniu în fiecare zi, meniurile vor fi stabilite cu obligativitatea respectării normativelor legale în vigoare precizate și în prezentul caiet de sarcini.

11. CRITERIU DE ATRIBUIRE: Cel mai bun raport calitate – pret

Având în vedere specificațiile tehnice, autoritatea contractantă urmărește punctarea pretului oferit și respectiv valoarea alocată de fiecare ofertant pentru materia primă necesară pentru realizarea suportului alimentar, astfel ca în conformitate cu prevederile art. 34 din Hotărârea nr. 395/2016 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, criteriul stabilit de autoritatea contractantă pentru a fi utilizat este „ cel mai bun raport calitate – pret ” astfel cum este prevăzut la art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice. Astfel, având în vedere prevederile art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, în condiții de eficiență economică și socială, criteriul de atribuire este „ cel mai bun raport calitate – pret ”.

Factorul de evaluare „ cel mai bun raport calitate – pret ” reflectă un avantaj real și evident pe care autoritatea contractantă îl poate obține prin utilizarea lui, respectiv obținerea unui pret real prin care să fie respectat unul dintre principiile care stau la baza atribuirii contractului de achiziție publică, respectiv eficiența utilizării fondurilor publice și totodată asigurarea unui aport nutrițional adecvat .

Stabilirea ofertei castigatoare se va realiza cadrul din cadrul ofertelor admisibile prin compararea punctajelor obtinute, oferta care obtine punctajul cel mai mare va fi desemnata castigatoare.

Factorii de evaluare a ofertelor:

1. Ponderea alocata pentru prepararea si distribuția hranei din pretul total/portie suport alimentar

Componenta financiara 40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi alocat prepararii si respectiv distributiei hranei 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 din pretul total/portie suport alimentar

Componenta tehnica 60% - Punctaj maxim factor: 60 puncte

Algoritm de calcul:

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

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

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

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

$P_{\text{materie}(\text{min})}$ – nivelul cel mai scazut al ponderii materiei prime din prețul total/porție;

$P_{\text{materie}(\text{max})}$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție;

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

Punctaj maxim total: 100

In cazul in care se constata ca una sau mai multe oferte se claseza pe primul loc, autoritatea contractanta va solicita ofertantilor o noua propunere financiara.

12. CONDITII IN PRIVINTA ELABORARII OFERTEI

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, este condiție obligatorie ca ofertanții să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

Nota 1: Materia prima din costul total a suportului alimentar (pachet alimentar), per portie, trebuie sa reprezinte cel putin de 40% din costul total a suportului alimentar (pachet alimentar).

Nota 2: Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din costul total a suportului alimentar pentru achiziția materiei prime, nu li se vor aplica factorii de evaluare, oferta va fi respinsa ca neconforma.

Nota 3: In perioada de evaluare, comisia de evaluare, in situatia in care considera ca ponderile pe categorii de costuri nu ar reflecta realitatea si nu ar putea fi justificate, se vor solicita clarificari pentru justificarea acestora, prin raportare la costurile reale (In acest sens se vor putea solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori pentru materii prime, modul de organizare, metodele utilizate, etc.)

13. PRIMIREA OFERTELOR

13.1 Primirea ofertelor are ca scop asigurarea inregistrării ca ofertanti, la procedura de atribuire organizată de autoritatea contractantă, a operatorilor economici care depun oferta în termenul limitat stabilit în anunțul de participare, fișa de date a achiziției și/sau caietul de sarcini.

13.2 Operatorii economici au obligația de a depune oferta la adresa (sediul) autorității contractante înainte de data și ora limitată pentru depunere, stabilite în anunțul de participare, fișa de date a achiziției și/sau caietul de sarcini.

13.3 Oferta depusă la altă adresă decât cea stabilită sau după expirarea datei limitate pentru depunere, se returnează nedeschisă.

14. RASPUNSURI LA CLARIFICARILE SOLICITATE DE OFERTANTI

14.1 Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări privind fișa de date a achiziției și caietul de sarcini.

14.2 Număr zile până la care se pot solicita clarificări înainte de data limitată de depunere a ofertelor – 4 zile. Autoritatea contractantă are obligația de a răspunde în mod clar, complet și fără ambiguități cât mai repede posibil, la orice clarificare solicitată, pentru o perioadă care nu trebuie să depășească, de regulă 2 zile lucrătoare de la primirea unei astfel de solicitări din partea operatorului economic.

CONDIȚII GENERALE

Pretul contractului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de produse în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unităților școlare, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului unitar/ portie).

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de produse contractată.

- furnizarea suportului alimentară se va face în funcție de prezența zilnică a elevilor la școală.
- în funcție de modificările intervenite în frecvența beneficiarilor suportului alimentară, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții suport alimentară, fără modificarea prețului unitar / porție, astfel valoarea totală de plată în baza contractului va rezulta prin înmulțirea numărului de pachete recepționate cu prețul unitar / porție ofertat.

-ofertantul se obligă să restituie în maxim 10 zile lucrătoare orice sumă încasată necuvenit, rezultată din nerespectarea contractului și constată în urma controalelor organelor abilitate.

Procedura de achiziție este procedura proprie, organizată în baza Normelor procedurale interne, aprobate prin HCL nr. 52 / 27.08.2024, procedura operațională pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri simplificate de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa 2 la Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Serviciu Achiziții Publice/ Investiții,
Laurențiu Claudiu Pînișoară



Serviciu Financiar Contabil,
Maria Isdrariu

