

Nr. 2067/14.08.2024

Aprob,
Primar - Dumitru Victor Alexandru



CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de achiziție având ca obiect servicii de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct pentru 47 de copii *21 zile * 15 luni din Școala Gimnazială Adâncată, Județul Ialomița în perioada de implementare a proiectului „Dezvoltarea unui serviciu de educație timpurie complementar în comuna Moldoveni, județul Ialomița” - Cod PNNR 37, conform Contract de finanțare nr. 12864/18.10.2023 și Act adițional 1 nr.12641/10.09.2024.

I. Informații generale

UAT Comuna Moldoveni în parteneriat cu Școala Gimnazială Adâncată, implementează proiectul „Dezvoltarea unui serviciu de educație timpurie complementar în comuna Moldoveni, județul Ialomița” - Cod PNNR 37, conform Contract de finanțare nr. 12864/18.10.2023 și Act adițional 1 nr.12641/10.09.2024.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea nr. 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune, de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, HG 395/2016, Legea nr. 101/2016.

Obiectivul proiectului:

Obiectivul general al proiectului este îmbunătățirea accesului la servicii de educație timpurie de calitate și incluzive pentru copiii cu vârsta cuprinsă între 0 și 6 ani, în special pentru cei din categorii defavorizate, prin dezvoltarea unui sistem unitar de servicii complementare și asigurarea unui mediu adecvat pentru desfășurarea activităților educaționale. Acest obiectiv contribuie la îndeplinirea recomandărilor specifice adresele României privind îmbunătățirea calității și caracterului incluziv al educației, în special pentru romii și alte grupuri defavorizate, și consolidarea competențelor și a învățării digitale, precum și asigurarea accesului egal la educație.

Obiective specifice:

O1: înființarea și dezvoltarea unui sistem de servicii de educație timpurie unitar, incluziv și de calitate în comuna Moldoveni, județul Ialomița

O2: înființarea, echiparea cu mobilier și materiale didactice și operationalizarea unui serviciu de educație timpurie complementar pentru grupuri defavorizate în comuna Moldoveni, județul Ialomița

O3: înființarea, echiparea și operationalizarea digitală a unui serviciu de educație timpurie complementar pentru grupuri defavorizate în Moldoveni, județul Ialomița

O4: 47 de copii implicați în serviciul de educație timpurie complementară

O5: 47 de părinți implicați în activitățile de consiliere și orientare

O6: un parteneriat funcțional între școala și primărie

O7: minim 2 spații amenajate, dotate, digitalizate și operaționale

II. Obiectul achiziției

Procedura de achiziție organizată de U.A.T. Comuna Moldoveni are ca obiect atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect servicii de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip hrana caldă (felul I + felul II) însoțit de un fruct pentru 47 de copii *21 zile * 15 luni din Școala Gimnaziala Adancata, Județul Ialomița în perioada de implementare a proiectului „Dezvoltarea unui serviciu de educație timpurie complementar în comuna Moldoveni, județul Ialomița” - Cod PNNR 37, conform Contract de finanțare nr. 12864/18.10.2023 și Act adițional 1 nr.12641/10.09.2024 Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

Durata contractului de achiziție 15 luni.

Contractul de achiziție se va derula în anii școlare 2024-2025 și 2025-2026 în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct pentru 47 de copii *21 zile* 15 luni, pentru preșcolarii care frecventează cursurile (fizic) Școlii Gimnaziale Moldoveni, Județul Ialomița, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin H.G. nr. 928/2023 - Normele metodologice din 06 octombrie 2023 de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 77/2023, a H.G. nr. 24/2024.

Valoarea estimată a contractului este de 697.851,3 lei fără TVA, la care se adaugă TVA (9%-19%) în valoare de 132.591,75 lei, rezultând o valoare totală a contractului de 830.443,05 lei pentru Servicii de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct pentru 47 de copii *21 zile * 15 luni din Școala Gimnaziala Adancata, Județul Ialomița, valoare ce cuprinde prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Important!

Numarul de portii: 47 copii X 21 zile X 15 luni = 14 175 portii

Decontarea produselor furnizate se va face lunar, pe baza comenzilor efectiv lansate zilnic sau saptamanal.

Calcul valoare estimata contract de achiziție publica:

47 de copii x 47,13 lei fara TVA portie/zi/copil x 21 zile x 15 luni = 697.851,3 lei

Surse de finanțare - 100% proiect finanțat prin PNRR - Contract de finanțare nr. 12864/18.10.2023 și Act adițional 1 nr.12641/10.09.2024 din Componenta C15: Educație, Reforma 2: Dezvoltarea unui sistem de servicii de educație timpurie unitar, inclusiv și de calitate Investiția 2: Înființarea, echiparea și operaționalizarea a 412 servicii complementare pentru grupurile defavorizate, Planul Național de Redresare și Reziliență (PNRR).

III. Descrierea serviciului de catering

Suportul alimentar tip hrana caldă (felul I + felul II) însoțit de un fruct pentru 47 de copii *21 zile * 15 luni se acorda preșcolarilor prezenți fizic la activitățile didactice. Suportul alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Echipa de implementare răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății suportului alimentar.

Prestatorul se obligă să presteze serviciile în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul nr. 1563/2008.

Suportul alimentar va fi pregătit și preparat de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

Suportul alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct pentru 47 de copii *21 zile * 15 luni va fi livrat în intervalul orar stabilit de către autoritatea contractantă către:

- Școala Gimnazială Adâncuța situată în comuna Moldoveni, Strada Școlii nr. 58
- zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Supportul alimentar trebuie însoțit de ustensile sigilate necesare, după caz, care permit consumul în condiții optime de igienă.

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

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

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 30% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

NOTĂ

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea săptămână de livrare, variante ce trebuie să fie aprobate de către autoritatea contractantă. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se furnizeze același tip de suport alimentar și vor fi asumate de un medic nutriționist/specialist dietetician.

La suportul alimentar, se adaugă un fruct autohton (pară/piersică/caisă/măr sau echivalent în extrasezonul fructelor autohtone).

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de bolii și/sau dăunători. Dacă la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri motivate ale părinților /reprezentantului legal, formulate în scris și susținute de un document suport, pentru prescolarul care din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă, nu poate beneficia de masa caldă, după caz, va beneficia de produse alimentare adecvate situației.

Supportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt pasturate, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 minute de la livrare, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare, să se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, să fie transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare consumului, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

IV. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Autoritatea contractantă va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, 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 în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz.

Autoritatea contractantă are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Avizele de însoțire a mărfii vor avea anexat declarația de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorii de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la prestator.

V. Pregătirea și prepararea hranei

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către ofertant, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

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 pietelor 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 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

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.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Pregătirea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:

- a) 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 nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
- b) Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
- c) Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- d) Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
- e) 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.
- f) Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
- g) Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
- h) Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume-frunze în supe și ciorbe.

- i) Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- j) 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 igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
- k) Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit prescolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

NOTĂ:

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

- a) legume cu piept de pui la grătar;
- b) mâncare de mazăre cu piept de pui;
- c) pilaf cu legume și ficăței de pui;
- d) piure de morcov cu grătar de pui;
- e) piure de cartofi cu piept de curcan;
- f) mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
- g) ghiveci de legume cu pui;
- h) orez cu legume și pui la tavă;
- i) sufleu de broccoli cu brânză;
- j) cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
- k) tocană de legume cu orez brun;
- l) piure de cartofi cu sfeclă și chiftelute de legume;
- m) omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
- n) sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
- o) dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
- p) macaroane cu brânză;
- q) cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
- r) quinoa cu legume;
- s) un fruct întreg

VI. Cerințe privind personalul

Fiecare persoana care lucrează în zona de producere, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni alimentare de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5.031/2003 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, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare. De asemenea orice lucrător trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, toxinfecții alimentare etc.) sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

Operatorul economic va prezenta:

- o lista cu persoanele implicate in derularea contractului, din care unul sa fie calificat bucătar. Se va ataşa la propunerea tehnica documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare (contract de munca/ colaborare sau alte forme contractuale).
- autorizatia DSVSA (înregistrat sanitar veterinar pentru siguranta alimentelor, pentru activităţile de catering) - valabila la momentul prezentării si pe toata durata contractului;
- pentru mijlocul de transport al pachetelor alimentare se vor prezenta: autorizatia din care sa rezulte faptul ca vehiculul este autorizat pentru transportul pachetelor alimentare ce fac obiectul contractului (inregistrat sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor valabila la momentul prezentării);
- analize sanitare.

VII. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi de:

Ziua producerii pentru masa calda.

Prestatorul isi va asuma un risc de 1% de returnare si nefacturare a unor pachete (suport alimentar) comandate si nereceptionate de reprezentantul Autorității Contractante, din cauza neprezentării preșcolariilor la activitățile didactice.

VIII. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția suportului alimentar - tip hrana calda insotit de un fruct, se va face zilnic in locațiile stabilite de autoritatea contractanta. Suportul alimentar trebuie sa fie livrat si sa existe fizic in toate unitatile de invatamant, la orele stabilite.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar preșcolari va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat si transportat astfel incat sa fie protejat împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele sa fie improprii consumului uman, periclitării sanatații sau contaminării.

Prestatorul va livra mancarea in ambalaj de unica folosința, astfel încat sa fie asigurate respectarea normelor de igiena si sanitar-veterinare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitatea de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Beneficiarul își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei cu obligația de a anunța prestatorul, cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzător, in funcție de necesitățile si la cerința motivata a beneficiarului.

IX. Metode de testare și control

Daca unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul sa-l respingă, iar prestatorul are obligația, fara a modifica prețul, de a înlocui produsul refuzat si de a face toate modificărilor necesare pentru ca pe viitor, acestea sa corespunda din punct de vedere calitativ.

In cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul sa sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat sa înlocuiască pachetul alimentar in cauza cu altul corespunzător, fara a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificării.

Daca deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

Cantitățile constatate lipsa în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante, 1 (una) probă alimentară recoltată din suportul alimentar ce se va servi beneficiarilor. Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare.

X. Ambalare, etichetare, marcare

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

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandwichi cu șuncă și roșii, sandwichi cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

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

| Declarație nutrițională | 100 g |
|-------------------------------|-------|
| Valoare energetică Kj/kcal | |
| Grăsimi g din care | |
| Acizi grași saturați g | |
| Glucide g din care | |
| Zaharuri g | |
| Proteine g | |
| Sare g | |

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele 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) având în vedere destinația acestor produse, este necesară înscrisiunea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;
- k) numele și adresa operatorului 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 intoleranțese va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

XI. Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

- Autorizația (DSV) sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering. Unitatea de tip catering este definită în Ordinul nr. 107/2019 pentru modificarea și completarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 57/2010 - valabilă la momentul prezentării și pe toată durata contractului.
- Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat: necesar executării prestației.
- Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul cateringului.
- Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.
- Certificat Constatator eliberat de ORC din care să reiasă corespondența obiectului de activitate cu obiectul contractului - în original, copie legalizată sau copie. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC. Codul CAEN corespunzător obiectului contractului trebuie să fie autorizat. Informațiile cuprinse în Certificatul Constatator trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor.
- Certificate privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat și la bugetul local;
- Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
- Experiența similară: Se vor prezenta ca experiență similară un număr de 1-4 contracte derulate în ultimii trei ani cu același obiect (catering masa caldă pentru elevi), conținând valori, perioade de furnizare, beneficiari, în conformitate cu art. 179 lit. b, din Legea nr. 98/2016.
- Numărul de ani aferenți experienței similare se calculează : prin raportare la data publicării invitației de participare, rezultând că nivelul cerințelor privind experiența similară trebuie să fie valabil la momentul publicării a anunțului de publicitate/ invitației de participare.

XII. Considerații privind realizarea propunerii financiare

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă: Tariful (prețul) unitar pentru Suportul alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct pentru 47 de copii *21 zile * 15 luni, exprimat în lei, fără TVA.

Prețul estimat de către autoritatea contractantă, în cadrul proiectului este de 47,13 lei, fara T.V.A./meniu/porție prescolar.

Ofertantul va elabora propunerea financiară conform ORDIN Nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

XIII. Facturarea serviciilor prestate

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate. Facturile fiscale vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțire a mărfurilor și a proceselor verbale de recepție.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legate de achiziționarea produselor livrate sub formă de

alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mării, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Plata se va face, prin ordin de plată, în baza facturii fiscale emise de executant după recepția cantitativa și calitativa a serviciilor executate, de către autoritatea contractantă, conform cererii de transfer și conform contractului agreat între beneficiar și executant.

Plățile se vor efectua în termen de 30 de zile de la data primirii sumelor de la finanțator, în urma decontării cererilor de transfer, verificate și autorizate la plata conform instrucțiunilor și procedurilor operationale specifice de lucru emise de către PNRR - Componenta C15: Educație, Reforma 2: Dezvoltarea unui sistem de servicii de educație timpurie unitar, inclusiv și de calitate Investiția 2: Înființarea, echiparea și operaționalizarea a 412 servicii complementare pentru grupurile defavorizate, Planul Național de Redresare și Reziliență (PNRR).

Plata se va face în contul indicat de către executant.

XIV. Prețul contractului

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă) exprimat în LEI și rămâne ferm pe toată durata contractului.

Valoarea estimată a contractului este de 697.851,3 lei fără TVA, la care se adaugă TVA (TVA (9%-19%) în valoare de 132.591,75 lei, rezultând o valoare totală a contractului de 830.443,05 lei pentru Servicii de catering - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct pentru 47 de copii *21 zile * 15 luni din Școala Gimnazială Moldoveni, Județul Ialomița, valoare ce cuprinde prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Oferta financiară se va întocmi conform Formularului - Formular de ofertă financiară.

MODALITĂȚI DE PLATĂ

Plata se va efectua prin virament bancar - ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, cu respectarea prevederilor art. 9 alin.1 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice, pe bază de factură fiscală (în original).

XV. Alegerea și justificarea procedurii de atribuire

Ținând cont că valoarea estimată fără T.V.A. a contractului de achiziție publică având ca obiect servicii de catering este sub pragul valoric prevăzut la art. 7 alin. (1) lit. d) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și în conformitate cu prevederile art. 68 alin.1 lit. h), art. 111 și urm. din Legea nr. 98/2016, procedura aplicată pentru atribuirea prezentului contract este procedura simplificată proprie.

Se vor respecta condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii. Se va prezenta o declarație pe proprie răspundere în acest sens (Formular nr.9).

Nerespectarea cerințelor anterior menționate va conduce la declararea ofertei drept neconformă în condițiile art. 215 alin. (5) din Legea nr. 98/2016, coroborat cu art. 137 alin. (3) lit. a) HG nr. 395/2016.

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspectia Muncii sau de pe site-ul:

<http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>.

În cazul unei asocieri, această declarație va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider.

Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau

de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>.
Dacă propunerea tehnică nu satisface cerințele caietului de sarcini, oferta va fi considerată neconformă.

Autoritatea Contractantă îndeamnă operatorii economici să viziteze amplasamentul unităților școlare de pe raza comunei Moldoveni, astfel încât aceștia să poată oferi în cunoștința de cauză.

Atentie!

Orice cheltuială suplimentară rezultată din evaluarea necorespunzătoare a prestării serviciilor de catering ce urmează a fi prestate va fi suportată în mod exclusiv de către prestatorul serviciilor.

XVI. Criteriul de atribuire

Evaluarea ofertelor se realizează prin acordarea, pentru fiecare ofertă în parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul stabilit în prezentul caiet de sarcini.

În acest caz se stabilește clasamentul ofertelor prin ordonarea descrescătoare a punctajelor respective, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu cel mai mare punctaj.

Denumire factori evaluare/descriere/ponderare

1. Prețul ofertei. Componenta financiară: 30%

Invers proporțional

Punctaj maxim: 30 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 30 puncte;

b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel:

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

$P(n)$ = punctajul ofertei n

Preț n = prețul ofertei n

Nota: pentru ofertele financiare cu un preț oferit mai mic de 45 lei/portie/copil/zi, nu se acordă punctaj.

2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct. Componenta materie primă: 30%

Direct proporțional

Punctaj maxim: 30 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 30 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct, punctajul $Pmp(n)$ se calculează astfel:

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

Unde:

Pmp (n) = punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct;

MP n = nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct;

MP maxim = nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar este de 30%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct egal cu nivelul minim indicat de 30% nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct mai mic decât nivelul minim indicat de 30%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime” din prețul total/ suport alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct va fi exprimat cu maxim două zecimale.

3. Timp de livrare 5%

Punctaj maxim: 5 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

Se accepta un timp de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezintă un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsă), un timp oferit sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Timpul de acoperire a punctelor de livrare se va exprima în minute.

Pentru timpul minim oferit de 30 minute (care nu se punctează suplimentar dacă este mai mic de 30 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat;

Pentru celelalte termene oferite, punctajul T(n) se calculează proporțional, astfel:

$$T(n) = (\text{Timpul minim oferit} / \text{Timp oferit}) \times \text{punctaj maxim alocat}$$

4. Experiența profesională 10%

Punctaj maxim: 10 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- pentru experiența de 1 contract în servicii de catering masa caldă pentru elevi: 3 puncte
- pentru experiența de 2 contracte în servicii de catering masa caldă pentru elevi: 5 puncte
- pentru experiența de 3 contracte în servicii de catering masa caldă pentru elevi: 7 puncte
- pentru experiența de mai mult de 4 contracte în servicii de catering masa caldă pentru elevi: 10 puncte

5. Prezența materii autohtone în suportul alimentar tip hrana caldă însoțit de un fruct. Componenta materia autohtona 10%

Punctaj maxim: 10 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- pentru 1 contract cu un producător local de produse: 3 puncte
- pentru 2 contracte cu un producător local de produse: 5 puncte
- pentru 3 contracte cu un producător local de produse: 7 puncte
- pentru 4 contracte cu un producător local de produse: 10 puncte

Contractele trebuie să aibă data de încheiere anterioară cu cel puțin 30 de zile de la data

aparitiei acestui anunt de participare.

6. Experienta angajati 10%

Punctaj maxim: 10 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

-pentru 1 angajat cu diploma de bucatar, cod COR 512001: 3 puncte

-pentru 1 angajat cu diploma de bucatar, cod COR 512001 si o diploma specializare bucatarie: 5 puncte

- pentru 1 angajat cu diploma de bucatar, cod COR 512001 si minim 2 diplome specializare bucatarie: 7 puncte

-- pentru 1 angajat cu diploma de bucatar-sef, cod COR 512001 si minim 4 diplome specializare bucatarie: 10 puncte

Punctajele nu se cumuleaza; se alege un singur punctaj in baza documentelor existente in oferta

7. Contract de colaborare/ orice forma de colaborare/avizare meniuri cu un medic nutritionist/specialist dietetician 5%

Punctaj maxim: 5 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

-pentru existenta oricarei forme de colaborare cu un medic nutritionist/specialist dietetician: 5 puncte

Punctaj maxim total: 100 puncte.

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare.

Important

Prezentul Caiet de sarcini se completează cu dispozițiile legale în vigoare aplicabile.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii contractata in urmatoarele situatii - Reducerea numarului de beneficiari (copii).

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de clarificări/ explicații si documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.

Responsabil achizitiei publice - P37,

Manager proiect - P37,

