ROMÂNIA
UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ
COMUNA SOARS
JUDEŢUL BRASOV

Comuna Şoarş, judeţul Braşov; cod fiscal 4384621 Tel./Fax:. 0268285440,
email: soars@bv.e-adm.ro_web: www.primariasoars.ro

CAIET DE SARCINI

„Servicii de catering în cadrul Programului-pilot suport alimentar – masa calda, pentru unităţiile de învăţământ de pe raza comunei SOARS", astfel:

- **nivel**-**Gimnaziu:-** Soars, Barcut ;
-**Primar**:-Soars, Barcut si Felmer;
-Gradinita:-Barcut, Felmer, Rodbav, Soars si Selistat.
- Cod CPV: 55524000-9- Servicii de catering pentru şcoli(Rev.2)

PREAMBUL

Având în vedere prevederile

- Legii nr. 98/2016, privind achiziţiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică /acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice.
- Ordonanţei de Urgenţă nr.77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat si a H.G 928/2023- norme metodologice ale Ordonanţei de Urgenţă nr.77/2023;
- Hotărârii 999/2023 pentru aprobarea Listei unităţilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor şi a unităţilor-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat, a numărului de beneficiari, a sumei necesare pentru finanţarea Programului în anul **2023** şi a repartizării acesteia pe unităţi/subdiviziuni administrativ-teritoriale;
- ORDIN nr. 1.563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi;
- LEGE nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar.

INFORMAŢII GENERALE

Se va realiza achiziţionarea de **„Servicii de catering în cadrul Programului-pilot suport alimentar – masa calda, pentru unităţiile de învăţământ de pe raza comunei SOARS", astfel:**

- **nivel-Gimnaziu:-** Soars, Barcut ;
-**Primar**:-Soars, Barcut si Felmer;
-**Gradinita**:-Barcut, Felmer, Rodbav, Soars si Selistat.
- **Cod CPV:** 55524000-9- Servicii de catering pentru şcoli(Rev.2)

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul îşi va elabora propunerea tehnică, în vederea atribuirii contractului de achiziţie publică.

Caietul de sarcini conţine specificatii tehnice în mod obligatoriu.

Cerinţele impuse vor fi considerate ca fiind minimale.

Vor fi luate în considerare cel puţin cerinţele minime din acest caiet de sarcini.

Oferta ce conţine servicii inferioare celor prevăzute în Caietul de sarcini sau care nu satisfac cerinţele caietului de sarcini va fi declarată neconformă şi va fi respinsă.

AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

COMUNA SOARS
Adresă: LOC.SOARS , STR. PRINCIPALĂ, NR. 111, JUD. BRASOV
Telefon: +4 0268285440; FAX: +4 0268285440
Email: achizitiicomunasoars@yahoo.com

Partener: ŞCOALA GIMNAZIALĂ SOARS

Proiectul : Programul Pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 450 unităţi de învăţământ preuniversitar de stat.

DESCRIEREA PROIECTULUI

Şcoala Gimnazială SOARS face parte din Programul- pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat, aprobat prin Ordonanţa nr. 77/2023.

Implementarea acestui program are drept scop asigurarea premiselor accesului egal şi nediscriminatoriu la educaţie a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidenţial, de apartenenţă sau de situaţia socio-economică.

OBIECTUL CONTRACTULUI

Tip anunţ: Anunţ de participare pentru servicii din Anexa 2

Tip contract: Servicii

Cod CPV: 55524000-9- Servicii de catering pentru şcoli(Rev.2)

Obiectul contractului de achiziţie publică îl constituie achiziţionarea de **„Servicii de catering în cadrul Programului-pilot suport alimentar – MASA CALDA, pentru unităţiile de învăţământ de pe raza comunei SOARS".**

Prestarea serviciului de catering pentru un număr estimat 311 copii .

Durata acordului cadru/perioada de prestare a serviciilor de catering, este cu începere de la finalizarea procedurii achiziției publice și atribuirea acordului cadru și până la finalul anului scolar 2023-2024, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.Autoritatea contractanta va incheia un contract subsecvent de la atribuirea acordului cadru si pana la 31.12.2023 si un alt contract subsecvent de la data aprobarii sumelor pentru anul 2024 prin Hotarare de Guvern.

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica numarul portiilor, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului.

Prestatorul va avea obligația de a livra zilnic câte 311 portii.

Valoarea estimată a unei portii este de 13,76 lei fără TVA / porție.

Prețul unitar al unei porții include - prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

-La cererea motivată a părinților/reprezentantului legal, formulată în scris și susținută de un document-suport, înregistrată la secretariatul unității de învățământ în care este înmatriculat preșcolarul/elevul, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă, nu pot beneficia de masa caldă vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la alin. (1). În cazul preșcolarilor și elevilor care din considerente de natură culturală sau religioasă nu pot beneficia de masa caldă , documentul-suport este reprezentat de declarația pe propria răspundere a părinților/reprezentantului legal.

- Pentru menținerea sănătății preșcolarilor și elevilor prevăzuți la alin. (1), în cadrul Programului-pilot, se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

-Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

VALOAREA CONTRACTULUI

Valoarea estimată totală a acordului cadru este de **611.948,48** lei fără TVA , valoare estimata rezultata prin inmultirea numarului de prescolari si elevi transmis de catre Școala Gimnazială Soars, respectiv **311** cu numarul de zile scolare aproximative ramase, respectiv 143 si cu valoarea zilnica /portie , respectiv **13,76** lei fara tva.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează cursurile scolii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin H.G. nr. 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Ordonantei de Urgenta a Guvernului nr.77/2023, privind aprobarea programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

Cantitățiile necesare a fi livrate, perioadele de livrare și costul estimat al acestora , este după cum urmează:

Perioada	Nr. zile	Nr. maxim de beneficiari	Numar maxim de porții	Pret/pachet/zi Lei fără TVA	Total lei fara tva
An 2023	35	311	10.885,00	13,76	149.777,60
An 2024	108	311	33.588,00	13,76	462.170,88
Total an scolar 2023-2024	**143**	**311**	**44.473,00**	**13,76**	**611.948,48**

GARANȚIA DE PARTICIPARE

Ofertanții vor constitui garanția de participare în valoare de **4.621,70 lei, conform art.35 alin.(1)a) din H.G. 395/2016.**

Garanția trebuie să fie irevocabilă și se constituie în conformitate cu prevederile art. 36 al.(1), al.(2) și al.(3) din HG nr. 395/2016.

Contul autorității contractante este:**RO 89 TREZ1325006XXX00069** deschis la Trezoreria Fagaras .

Perioada de valabilitate a garanției de participare va fi cel puțin egală cu perioada minimă de valabilitate a ofertei -30 de zile de la termenul limită de depunere a ofertelor.

În cazul în care ofertanții își constituie garanția printr-un instrument de garantare emis de o societate de asigurări, acesta va fi însoțit de **dovada plății poliței de asigurare privind garanția.**

Neprezentarea constituirii garanției conduce la declararea ofertei ca inacceptabilă.

Dovada constituirii garanției trebuie să fie prezentată cel mai târziu la termenul limită de depunere a ofertelor, indiferent de modalitatea de constituire aleasă.

Reținerea garanției se face în condițiile art. 37 al. (1)din HG nr.395/2016.

Restituirea garanției de participare se face în condițiile art. 38 din HG nr. 395/2016.

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Se vor prepara conform variantelor orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, următoarele :

Masă caldă, în regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020, cu modificările ulterioare. Dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare vor fi păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate;

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

-Suportul alimentar - este produs în unităţi înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condiţiile sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, la condiţiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2 din HG 928/2023, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor.

-În sensul normelor metodologice la OUG 77/2023, documentele-suport, care însoţesc cererea motivată a părinţilor/ reprezentanţilor legali/ocrotitorilor legali conform prevederilor art. 1 alin. (4) din Ordonanţa de urgenţă a Guvernului nr. 77/2023, pot fi următoarele:

a)documente medicale care să ateste intoleranţe/alergii alimentare sau afecţiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opţiune alimentară;

b)declaraţie pe propria răspundere a părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal cu privire la bolile de care suferă preşcolarul/elevul, la apartenenţa la o/un religie/comunitate culturală/cult care restricţionează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1 din HG 928/2023.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi, conform prevederilor legale, precum şi posibile variante de meniu sunt prevăzute în anexa nr. 3 a HG 928/2023.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, îl au elevii/preşcolarii prezenţi la activităţile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului şcolar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanţelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În conformitate cu principiile care trebuiesc respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi , conform Institutului National de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate până la servire, în unităţile de învăţământ preuniversitar, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legale se exercită conform competenţelor de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătăţii din cadrul Direcţie de sănătate publică, Braşov.

Serviciile sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor sunt responsabile cu realizarea controalelor oficiale privind respectarea regulilor generale şi speciale de igienă la nivelul unităţilor care produc, prepară, transportă şi distribuie alimente în cadrul acestui program-pilot, potrivit prevederilor Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European şi al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale şi alte activităţi oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislaţiei privind alimentele şi furajele, a normelor privind sănătatea şi

bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor (Regulamentul privind controalele oficiale), 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.

Ofertanţii au obligatia conform art 3 alin 4 din O.U.G.77/2023 să introducă in oferta o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:
a)materie primă;
b)prepararea hranei;
c)distribuţie.

EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

Unitatea de învățământ beneficiară a programului-pilot 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.

Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz.

Unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la prestator. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare , vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Unităţile care produc, prepară, transportă şi distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcţiilor sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor judeţene, respectiv a municipiului Bucureşti, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European şi al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale şi alte activităţi oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislaţiei privind alimentele şi furajele, a normelor privind sănătatea şi bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor şi produsele de protecţie 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 şi (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European şi ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 şi (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului şi a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE şi 2008/120/CE ale Consiliului şi de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 şi (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European şi ale Consiliului, precum şi a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE,

91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE şi 97/78/CE ale Consiliului şi a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

- Programul de servire a mesei şi timpul alocat acestei activităţi sunt stabilite de către conducerea unităţii de învăţământ, în funcţie de numărul de elevi, de orarul şcolii şi de particularităţile specifice fiecărei unităţi de învăţământ.
- Servirea mesei calde în cadrul unităţii de învăţământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere care a participat, în prealabil, la curăţenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislaţiei aplicabile în materie referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă şi cele referitoare la supravegherea sănătăţii lucrătorilor.
- Consiliul de administraţie al unităţii de învăţământ stabileşte modalitatea prin care se va face prezenţa elevilor/preşcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porţii care li se vor distribui elevilor/preşcolarilor prezenţi la cursuri.
- Coordonarea programului-pilot la nivel de unitate de învăţământ constă în diverse tipuri de activităţi şi, fără a se limita la acestea, printre care: recepţie de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislaţiei aplicabile în materie, servicii, evidenţa zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.
- Unităţile de învăţământ răspund, în mod direct, de asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuţie a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum şi de confirmarea documentelor ce stau la baza plăţii produselor alimentare.
- Plata produselor şi a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităţilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativă, întocmite şi aprobate de unităţile de învăţământ.
- Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi, conform recomandărilor Institutului Naţional de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar–veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unităţile-pilot, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legale aplicabile în materie.
- În vederea asigurării condiţiilor igienico-sanitare, pentru unităţile de învăţământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoţite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiţii optime de igienă.
-Serviciile de stat sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor realizează controale oficiale în vederea verificării modului în care sunt respectate condiţiile generale şi speciale de igienă stabilite în legislaţia naţională şi europeană privind siguranţa alimentelor, iar Autoritatea Naţională pentru Protecţia Consumatorilor realizează controale oficiale conform atribuţiilor specifice legislaţiei privind etichetarea produselor alimentare.
-Unităţile de învăţământ preuniversitar care implementează acest program-pilot sunt supuse inspecţiei sanitare de stat, care este realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcţiilor de sănătate publică judeţene şi a municipiului Bucureşti, conform competenţelor legale.
- În cazul unor rezultate necorespunzătoare, personalul împuternicit din cadrul direcţiilor de sănătate publică judeţene şi a municipiului Bucureşti va lua măsurile necesare eliminării riscului de îmbolnăvire a preşcolarilor şi elevilor ce servesc masa prin consumul acelor alimente şi va informa direcţia sanitar-veterinară şi pentru siguranţa alimentelor judeţeană, respectiv a

municipiului Bucureşti asupra acestor aspecte, utilizând sistemele de alertă şi cooperare existente.

CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările şi completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev.

SIGURANŢĂ ŞI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la prestator către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar va fi-**ziua producerii-pentru masa calda.**

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar -unitatea de învăţământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condiţiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Condiţii pentru transport şi distribuţie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei aplicabile în materie.

Metode de testare şi control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi

fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a)denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;

b)lista ingredientelor;

c)substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;

d)cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;

e)cantitatea netă;

f)data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;

g)condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;

h)declaraţie nutriţională.Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declaraţie nutriţională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care:	
Acizi graşi saturaţi g	
Glucide g, din care:	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaraţia nutriţională se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;

i)menţiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j)elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k)denumirea/numele şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei „produs alimentar preambalat“, trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:

a)pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

b)pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afişată la loc vizibil va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

CONDIŢII PENTRU TRANSPORT ŞI DISTRIBUŢIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

RECEPŢIA ŞI LIVRAREA

Livrarea se va face zilnic , pe baza comenzilor date de unitatea şcolară, în intervalul orar stabilit de către conducătorul unităţii de învăţământ.

Recepţia mesei calde aferentă serviciilor de catering pentru şcoli se va realiza în fiecare zi de pe perioada derulării serviciilor.

Conducerea unităţii de învăţământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personalului didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere. În unităţile de învăţământ care funcţionează cu structuri şcolare arondate, se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Recepţia se va face la livrare de coordonatorul local/ responsabil, în prezenţa prestatorului şi va fi consemnată într-un proces- verbal de recepţie cantitativă şi calitativă, semnat de reprezentanţii ambelor părţi.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorate, care nu sunt etichetate conform legislatiei in vigoare şi/sau nu sunt însoţite de:

- Avizul de expediţie
- Documentele care să ateste originea
- Documentele de însoţire a mărfii, precum şi produsele care nu întrunesc condiţiile prezentului Caiet de sarcini .

Controlul produselor se va face aleator, visual şi dacă situaţia o impune, la un centru de analiză acreditat de DSV a judeţului Braşov.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către prestator.

Cantităţiile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate, vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Dacă în urma recepţionării se constată că prestatorul nu îşi îndeplineşte , din culpa sa, obligaţiile asumate prin contract, pentru oricare din specificaţiile tehnice, sau se constată abateri, care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor,

personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sesizeze conducerea unității de învătământ și autoritatea contractantă.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare , în termen de două ore de la primirea notificării.

În cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul de a solicita înlocuirea întregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile în această situație vor fi suportate de către prestator.

Prestatorul va asigura distribuirea portiilor de masa calda la locul de livrare, cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Având în vedere că în Comuna Soars sunt un numar de cinci localiții a unitățiilor de învățământ , conducătorul unitățiilor de învățământ va stabilii punctele de distribuire a portiilor de masa calda.

METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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, cercetării și tineretului nr.1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform HotărâriiGuvernuluinr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă.

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 legale aplicabile în materie.
2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale aplicabile în materie.
3. 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 selecţie vor fi preferate şi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preţ acele oferte care alocă cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime.

4. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate
5. Unitate de învăţământ beneficiară a programului-pilot va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii.
6. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.
7. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul anului întocmirii acestora.
8. Calitatea produselor
Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările şi completările ulterioare.Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.
Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev.
9. Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, va fi:
a)ziua producerii pentru masa caldă;
Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia aplicabilă în materie, asigurate de către beneficiar - unitatea de învăţământ.
Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condiţiile indicate de producător, cu respectarea legislaţiei aplicabile în materie.

10. Condiţii pentru transport şi distribuţie
Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei aplicabile în materie.

11. Metode de testare şi control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

12. *Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.*

13. *Ambalare, etichetare, marcare*

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a)*denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;*

b)*lista ingredientelor;*

c)*substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;*

d)*cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;*

e)*cantitatea netă;*

f)*data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;*

g)*condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;*

h)*declaraţie nutriţională.Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:*

Declaraţie nutriţională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care:	
Acizi graşi saturaţi g	
Glucide g, din care:	
Zaharuri g	
Fibre g	

Proteine g	
Sare g	

Declaraţia nutriţională se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;

i)menţiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j)elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k)denumirea/numele şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei „produs alimentar preambalat", trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:

a)pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b)pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afişată la loc vizibil va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

Produsele trebuie sa respecte Anexa nr. 3

la normele metodologice H.G. 928/2023

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conţină aditivi sau alte substanţe acceptate peste limitele stabilite de legislaţia aplicabilă în materie.

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

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conţină antiaglomeranţi sau orice alt aditiv.

5. Se evită asocierea alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluşti şi friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

6. Se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinaţie produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, şi nu ca ochiuri româneşti sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosirea de salate din cruditătţi şi adăugare de legume - frunze în supe şi ciorbe.

9. Se interzice folosirea cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei aplicabile în materie.

11. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei aplicabile în materie.

Variante de meniu care includ sugestiile Institutului Naţional de Sănătate Publică:

1. legume cu piept de pui la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui;
3. pilaf cu legume şi ficăţei de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui;
5. piure de cartofi cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui;
8. orez cu legume şi pui la tavă;
9. cartofi gratinaţi cu piept de pui la grătar;
10. macaroane cu brânză;

Si

11. un fruct întreg/portie.

La fiecare portie se adauga cate o chifla.

Masa calda se va pregati in mod diferit zilnic conform variantelor de meniu de mai sus, respectand prevederile Legii 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar **si a Ordinului 1563/2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi**precum si toata legislatia prevazuta in prezentul caiet de sarcini.**

Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de capacitatea tehnică pentru desfăşurarea exclusivă a activităţii de catering şi personal calificat pentru prestarea serviciilor şi livrarea unui nr. de 311 de porţii zilnice in 5 locaţii a unităţiilor de învăţământ din Comuna Soars;

Declaraţia pe proprie răspundere semnată de reprezentat legal sau de un împuternicit al acestuia privind instalaţiile şi echipamentele direct implicate în activitatea de producere a hranei, precum şi o listă cu acestea .

Ofertanţii vor prezenta:

Autorizaţie de înregistrare sanitară veterinară şi pentru siguranţa alimentelor, emisă de ANSVSA, în copie lizibilă cu menţiunea „conform cu originalul„ din care să reiasă autorizarea desfăşurării activităţii de catering.

Dovada că ofertantul deţine mijloc de transport echipat şi dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu menţiunea „conform cu originalul„ autorizat de D.S.V.

Propunerea tehnică va fi eleborată în mod obligatoriu cu respectarea datelor şi condiţiilor din prezentul Caiet de sarcini, astfel încât să permită identificarea cu uşurinţă a

corespondenței cu specificațiile tehnice și respectiv cu cerințele aferente criteriilor de calificare .

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează dupa compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile.

Propunerea tehnică se va redacta în limba română, va fi ștampilată și semnată de reprezentantul legal și va avea un caracter ferm și obligatoriu , din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate.

Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedură.

CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă.

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu cerințele specificate prin prezentul Caiet de sarcini.

In prețul unitar ofertat, vor fi cuprinse toate costurile necesare îndeplinirii tuturor operațiunilor menționate în Caietul de sarcini (cost produs, ambalaj, transport).

Tariful (prețul) unitar pentru serviciile prestate și livrarea produselor la destinația finală , va fi exprimat în lei, fără TVA.

În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia are dreptul de a o respinge.

Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea serviciilor și livrarea produselor la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului.

Achizitorul are dreptul de a diminua cantitățiile propuse, respectiv numărul de porții , în raport cu numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unităților de învățământ, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului(prețului) unitar.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică.

Portia de masa calda /copil/pe zi, este în limita unei valori maxime de 13,76 lei/ beneficiar, fără TVA.

Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielilor de transport, și de distribuție .

În cazul în care prețul fără TVA, inclusiv propunerea financiară, depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

Ofertanții **au obligatia** să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a)materie primă;

b)prepararea hranei;

c)distribuție.

<u>În cadrul procesului de selecţie vor fi preferate şi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preţ acele oferte care alocă cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime, conform art 3 alin 4 si 5 din OUG 77/2023.</u>

Ofertantul va elabora propunerea financiară conform Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat şcolarilor.

Tariful (preţul) unitar pentru prestarea de servicii la destinaţia finală va fi exprimat în LEI, cu TVA, numai cu două zecimale (două cifre după virgulă).

În cazul propunerilor financiare care conţin preţuri (tarife) cu mai multe cifre după virgulă se vor lua în considerare, pentru departajare, numai primele două cifre.

Pretul va fi exprimat in lei fara tva/portie.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

În conformitate cu prevederile legale , criteriul de atribuire este :**<u>cel mai bun raport calitate-pret</u>** .

<u>Pretul ofertei</u>

Componenta financiara

Descriere algoritm: 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) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

Ordine criteriu: 1
<u>Pondere criteriu: 85</u>

<u>Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie</u>

Componenta financiara

Descriere algoritm: Algoritm de calcul:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 15 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul Pmp(n) se calculeaza astfel: Pmp(n) = (MP n/MP maxim x punctajul maxim alocat, Unde: Pmp(n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/portie; MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie; MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie; Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din

pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acodra punctaj. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa. Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale. Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate –pret". Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula "Ptotal = P + Pmp", exprimat cu maxim doua zecimale. Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

Ordine criteriu: 2
Pondere criteriu: 15

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza proceselor-verbale de recepţie şi a comenzilor transmise de unitatea şcolară beneficiară.

La solicitarea expresă a autorităţii contractante , ofertantul are obligaţia de a prezenta copii după documentele legale de achiziţionare a produselor necesare prepararii mesei calde (facturi fiscale, avize de însoţire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate, alte avize).

Pe perioada contractului , autoritatea contractantă poate modifica cerinţele (frecventa, cantitatea , perioada, locul de desfăşurare) în funcţie de evoluţia programului , dar cu anunţarea în prealabil a operatorului economic cu cel puţin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei şi a locului de desfăşurare a activităţii.

Eventualele amendamente la clauzele contractuale se pot formula sub formă de solicitări de clarificări, care se vor transmite prin e-mail, înainte de data limită stabilită pentru depunerea ofertelor, pentru a putea fi aduse la cunoştinţă tuturor operatorilor interesaţi . Nu vor fi acceptate propuneri de modificare a clauzelor contractuale care sunt în mod evident dezavantajoase pentru autoritate.

Oferta cu documentaţia aferenta, va fi înaintată autorităţii contractante până la data si ora precizate in anuntul de participare la sediul acesteia, menţionat la secţiunea datele de identificare a autorităţii contractante şi va fi însoţită de formularul F1 A –Scrisoare de înaintare (completat, semnat, ştampilat şi datat).

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza Caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor impuse în Caietul de sarcini, după caz.

ÎNTOCMIT,
Viceprimar
BADEANU IONUT

Avizat,
Director Scoala Gimnaziala Soars
BUITAN CLAUDIU-NICOLAE

Tehnoredactat,
Achizitii publice-inspector superior
DEMETER CRISTINA- MIHAELA