ROMÂNIA
JUDEȚUL IAȘI
COMUNA TĂTĂRUȘI
Telefon: 0232714500, CIF: 4541408
Email: primaria_tatarusi@yahoo.com
Nr. 3327 **din** 08.04.2024

ANUNȚ DE PARTICIPARE LA PROCEDURA PROPRIE

Autoritatea contractantă
Denumire: Comuna Tătăruşi – CIF: 4541408
Tipul autorităţii contractante: Autoritate regională sau locală
Activitate principala: Servicii generale ale administratiilor publice
Adresa: Comuna Tătăruşi, Judeţul Iaşi
Date de contact: telefon: 0232714500, e-mail: primaria_tatarusi@yahoo.com, website: https://www.tatarusi.ro/
Locul de executare: Comuna Tătăruşi, Judeţul Iaşi (Şcoala Profesională Tătăruşi, Şcoala Gimnazială Pietrosu, Şcoala Gimnazială Uda)

Procedura de atribuire
Procedura proprie, în conformitate cu prevederile art. 111, alin. (1) din Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice

Tip contract
Contract de servicii pentru pentru achiziţia de servicii sociale ori alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr. 2 din Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice

Obiectul contractului şi descrierea succintă
Achiziția serviciilor de catering pentru pachetul alimentar destinat preşcolarilor şi elevilor din unitățile de învățământ, din Comuna Tătăruşi, județul Iași, în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă”.
Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru şcoli
În cadrul prezentei proceduri se va asigura furnizarea pachetului alimentar pentru un număr de 474 preşcolari şi elevi din unitățile de învățământ din Comuna Tătăruşi, județul Iași, după cum urmează:
- Şcoala Profesională Tătăruşi: 203 beneficiari;
- Şcoala Gimnazială Pietrosu: 135 beneficiari;
- Şcoala Gimnazială Uda: 136 beneficiari.

Cantitate si valoare estimata

Preţ / porţie (pachet alimentar)	13,76 lei fără T.V.A.
Număr estimativ porţii (pachete alimentare) / zi	474
Perioada distribuţie maximă estimată	113 de zile de şcolarizare
Valoare estimată totală	737.013,12

Surse de finanțare
Bugetul de stat, conform H.G. nr. 24/2024

Perioada de valabilitate a ofertei
30 de zile de la data-limită stabilită pentru depunerea ofertelor

Criteriul de atribuire
Cel mai bun raport calitate-preț

Data-limită de depunere a ofertelor
Ofertele se vor depune până la data de 11.04.2024, orele 12:00, online pe adresa de e-mail primaria_tatarusi@yahoo.com sau în fizic la sediul autorității contractante, Primăria Comunei Tătăruşi din Comuna Tătăruşi, Judeţul Iaşi.

Eventualele solicitări de clarificări se vor transmite pe adresa de e-mail primaria_tatarusi@yahoo.com, iar răspunsurile se vor publica pe website-ul propriu https://www.tatarusi.ro/.

Limba de redactare a ofertei
Limba română
Moneda în care se transmite oferta financiară: RON

Informații suplimentare
Ofertanții se vor asigura că nu există un conflict de interese cu persoanele cu funcții de decizie din cadrul autorității contractante.
Contractul va respecta în totalitate cerințele și caracteristicile tehnice menționate în H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă";
Conform H.G. 24/2024 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă":
(1) PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.
(2) Limita valorică prevăzută la alin. (1) cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.
Durata contractului este de 8 luni. Contractul nu se reînnoiește.

În cadrul prezentei proceduri de achiziție, ofertanții participanți trebuie să respecte întocmai cerințele și prevederile Caietului de sarcini atașat.

ROMÂNIA
JUDEȚUL IASI
COMUNA TĂTĂRUȘI
CUI 4541408
NR. 323 / 08.04.2024

APROB,
PRIMAR
IOSUB COSTEL

CAIET DE SARCINI

Achiziția serviciilor de catering pentru pachetul alimentar destinat preșcolarilor și elevilor din unitățile de învățământ, din Comuna Tătărași, județul Iași, în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă"

I. INFORMAȚII GENERALE

U.A.T. Comuna Tătărași a primit finanțare în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă", conform prevederilor H.G. nr. 24 din 11 ianuarie 2024.

Implementarea acestui program are drept scop principal sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

II. OBIECTIVUL CONTRACTULUI

Procedura de achiziție organizată de U.A.T. Comuna Tătărași are ca obiect atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect **Achiziția serviciilor de catering pentru pachetul alimentar destinat preșcolarilor și elevilor din unitățile de învățământ, din Comuna Tătărași, județul Iași, în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă"**.

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

În cadrul prezentei proceduri se va asigura furnizarea pachetului alimentar pentru un număr de 474 preșcolari și elevi din unitățile de învățământ din Comuna Tătărași, județul Iași, după cum urmează:

- Școala Profesională Tătărași: 203 beneficiari
- Școala Gimnazială Pietrosu: 135 beneficiari
- Școala Gimnazială Uda: 136 beneficiari

Contractul de achiziție se va desfășura în cursul anului 2024. În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic are obligația de a asigura, zilnic, cateringul pentru pachetul alimentar destinat preșcolarilor și elevilor care frecventează cursurile unităților de învățământ de pe raza Comunei Tătărași, județul Iași (Școala Profesională Tătărași, Școala Gimnazială Pietrosu, Școala Gimnazială Uda).

III. MODALITATEA DE ATRIBUIRE

Determinarea și justificarea valorii estimate a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile Hotărârii nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", care stabilește, conform art. 2, alin. (1) că Programul Național „Masă sănătoasă" (PNMS) constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar reprezentat de o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Având în vedere faptul că valoarea estimată supusă prezentei proceduri se raportează la valoarea fără T.V.A., respectiv luând în considerare că T.V.A. pentru produsele alimentare este de 9%, rezultă o valoare de 13,76 lei/beneficiar/zi. Astfel:

Valoarea estimată maximă / porție: 13,76 lei fără T.V.A.

Orice ofertă care depășește valoarea maximală de 13,76 lei fără T.V.A. / porție va fi respinsă ca inacceptabilă

Valoarea estimată totală: 737.013,12 lei fără T.V.A.

Număr estimativ porții / zi: 474

Număr maxim de porții estimat / 2024: 53562

Perioada distribuție estimată: maxim 113 de zile de școlarizare

Ținând cont că valoarea estimată fără T.V.A. a contractului de achiziție publică având ca obiect **Servicii de catering pentru pachetul alimentar destinat preșcolarilor și elevilor din unitățile de învățământ, din Comuna Tătărași, județul Iași, în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă"** este sub pragul valoric prevăzut la art. 7, alin. (1) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și în conformitate cu prevederile art. 69, alin. (1), lit. h), art. 111 și urm. din Legea nr. 98/2016, procedura aplicată pentru atribuirea prezentului contract este **PROCEDURA PROPRIE**.

Sursa de finanțare: Bugetul de stat

Obiectivul programului

Programul are drept scop principal sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea

De asemenea, programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

Considerații generale – descrierea serviciului de catering

Ofertantul trebuie să asigure zilnic serviciul de catering al pachetului alimentar pentru beneficiarii autorității contractante. Zilnic (luni-vineri) se va servi un suport alimentar ce va consta într-un pachet alimentar compus din produse care să respecte prevederile *Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar* și ale *Ordinului ministrului sănătății publice 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți*. De asemenea, prestatorul se obligă să presteze serviciile în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul nr. 1563/2008.

Pachetul alimentar care va fi livrat de către ofertant trebuie să respecte cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

Pachetul alimentar va respecta normele minime obligatorii în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevăzute în Anexa nr. 2 la Hotărârea 24/2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă", după cum urmează:

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 permiși a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși 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, supa 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 maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesecționate după fierbere.

8. 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.

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.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică si nu se vor limita la:

- *sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;*
- *sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.*

NOTĂ: Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic, în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor, după cum urmează:

Școala Profesională Tătărași:

- 1 preșcolar alergic la frișcă, ciuperci, kiwi;

Școala Gimnazială Pietrosu:

- 1 preșcolar alergic la ou de găină;
- 1 elev din ciclul gimnazial alergic la căpșuni;

Şcoala Gimnazială Uda:

- 1 preşcolar alergic la peşte;
- 1 preşcolar alergic la căpşuni şi vinete;
- 1 elev din ciclul primar cu intoleranţă la lactoză-fructoză (lapte, banane, portocale);
- 1 elev din ciclul gimnazial cu intoleranţă la lactoză;

Acelaşi timp de meniu nu se va furniza timp de două zile consecutiv. La meniu se adaugă un fruct. Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli şi/sau dăunători. Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri ce asigură transportul produselor la temperaturi controlate.

IV. CERINŢE SPECIFICE PRIVIND PREGĂTIREA ŞI PREPARAREA HRANEI

Pregătirea şi prepararea hranei se va realiza de către ofertant, cu respectarea legislaţiei 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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi, etc.) 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. 1.037/2011 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranţă la lactoză 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 de catering, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev.

Pregătirea hranei se va face în conformitate cu necesităţile calorice ale beneficiarilor. Ofertantul poate propune – numai printr-un înscris – tipurile de meniuri (pachete alimentare), dar nu le va putea folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii autorităţii contractante.

Personalul desemnat de către instituţia contractantă şi personalul responsabil cu servirea pachetului alimentar beneficiarilor autorităţii contractante vor avea obligaţia şi dreptul de a urmări şi verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfăşurării acestor activităţi, cu prezenţa reprezentantului firmei prestatoare. În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă şi personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorităţii contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască pachetul alimentar în cauză cu un altul, corespunzător, fără a pretinde plăţi suplimentare.

Nota de comandă pentru numărul de pachete alimentare ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite ofertantului săptămânal, până vineri, orele 16:00 şi va fi valabilă pentru mesele din săptămâna imediat următoare. Aceasta se va transmite prin e-mail şi/sau telefonic de către autoritatea contractantă prin directorul Şcolii Profesionale Tătăruşi ori prin persoane desemnate de acesta. Nota de comandă va conţine numărul de porţii (pachet alimentar) ce se vor servi beneficiarilor autorităţii contractante. În funcţie de necesităţi, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, a fi realizată şi în alte moduri.

Pachetele alimentare vor fi vidate individual sau în atmosferă controlată. Ulterior, pachetul alimentar format din meniu și fruct va fi ambalat în vid sau atmosferă controlată pentru fiecare beneficiar în parte.

Pentru pachetul alimentar ofertat se va prezenta buletinul de analize aferent, realizat de către o instituție acreditată renar pentru următoarele elemente obligatorii: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, fibre, sare.

Pentru pachetul alimentar se va prezenta Declarația nutrițională vizată de medicul nutriționist.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie deprodus, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cusituația existentă la furnizor. 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.

Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei;

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute în legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și în original; Produsele aprovizionate vor fi ambalate potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare;

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorității contractante, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite;

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/păstrarea în camere frigorifice și de congelare a produselor agro-alimentare, cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei;

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza meniului săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilului de proiect din partea autorității contractante;

La întocmirea meniului, a pachetului alimentar săptămânal trebuie să se țină cont de următoarele:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide)
- Sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană
- Realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de către beneficiari, în calitate de consumatori
- Mâncarea să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară

Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ-valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiție-distribuție, propunere meniu, etc.) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum;

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute, respectiv responsabilul de proiect din partea autorității contractante;

Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului;

Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de maximum 1 oră;

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția autorității contractante, la Școala Profesională Tătărești, 1 (una) probă alimentară recoltată din pachetul alimentar ce urmează a fi servit beneficiarilor autorității contractante. Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider, timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată, în mod obligatoriu, de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor;

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

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

V. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND LIVRAREA PACHETULUI ALIMENTAR

Livrarea hranei, respectiv a pachetelor alimentare se va efectua de către ofertant în locurile indicate de autoritatea contractantă o dată pe zi, **în intervalul orar 10:30 – 11:30**. Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, respectiv declarație de conformitate semnate de către reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului.

Ofertanții vor detalia variantele de pachete pentru fiecare zi a săptămânii.

Prestatorul trebuie să livreze pachete alimentare (preparat alimentar și fruct) diferite, pe zile ale săptămânii, respectiv pachete alimentare (preparat alimentar și fruct) diferite pentru două zile consecutive.

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 siguranțaalimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Transportul și distribuirea a pachetului alimentar se va face în recipiente de unică folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare;

Pachetele alimentare vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecărui produs;

Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Transportul pachetului alimentar va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala sa, cu mijloace de transport autorizate, până la sediul unităților școlare de pe raza Comunei Tătărești (Școala Profesională Tătărești, Școala Gimnazială Pietrosu, Școala Gimnazială Uda), unde va fi predat persoanelor responsabile cu servirea hranei în cadrul autorității contractante, pe bază de documente legal însoțitoare.

VI. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să deținăcertificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinuluiministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentruorganizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale deigienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sauechivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cumodificările și completările ulterioare.

Fiecare persoană/salariat implicat/ă în derularea contractului (bucătar, ajutor de bucătar, șofer, persoană desemnată cu livrarea pachetului alimentar, etc.) sau care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvate și curate;

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, respectiv controlul medical 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 din medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă;

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform H.G. nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

VII. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Pachetul alimentar: produse de panificație din făină integrală – pâine feliată sau batoane/chifle – 80g – maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40g – minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume – roșii, castraveți, salată sau alte produse similare – 40g – maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se adaugă un fruct.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentrusiguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 deminute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranțaalimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar șipentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentelecomerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitateași siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferentefiecărei distribuții.

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 completărileulterioare. Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet,

intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme denatură 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.

Termenul maximum pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru 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 șidepozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranțaproduselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate. Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare încondiții 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.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat" trebuieîndeplinite următoarele cerințe, respectiv pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un documentscris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării;

În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate;

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire;

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

a) denumirea produsului (spre exemplu, sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, caşcaval și salată, etc.)

b) lista ingredientelor;

c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%, caşcaval 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 – se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță a produselor alimentare;

h) declarație nutrițională.

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

Declarație nutrițională	100g
Valoare energetică (Kj/kcal)	
Grăsimi (g), din care	
Acizi grași saturați (g)	
Glucide (g), din care	
Zaharuri (g)	
Fibre (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;

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

Elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"

Denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor;

Este interzisă păstrarea alimentelor (pachetului alimentar) de la o masă la alta.

VIII. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

1. Certificatul Constatator emis, in conformitate cu legislatia in vigoare, de catre Oficiul Registrului Comertului (sau alt document echivalent emis in conformitate cu legislatia aplicabila in tara de rezidenta a ofertantului), din care sa rezulte cel putin urmatoarele informatii:
- datele de identificare ale operatorului economic;
- asociati/actionari;
- administratori/persoane imputernicite;
- cenzori si/sau auditori;
-domeniul/domeniile de activitate principal(e) si/sau secundar(e), codurile CAEN aferente acestora;
- sedii secundare/puncte de lucru;
- activitati autorizate: pentru activitatile specifice domeniului obiectului contractului sa se faca dovada autorizarii conf. art. 15 din Legea nr. 359/2004.

2. Ofertantul trebuie să dețină autorizație D.S.V. valabilă la momentul prezentării și pe toată durata contractului, respectiv să fie înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering;

Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat, necesar executării serviciului;

Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de producție prin deținerea de utilaje și echipamente tehnice specializate și performante în domeniul cateringului;

Personalul angajat de către ofertant şi folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante;

Normele de protecția muncii, de prevenire şi stingere a incendiilor, precum şi cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare;

IX. DURATA SERVICIILOR

Serviciile de catering vor fi prestate până la data de 31 decembrie 2024, în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii proprii de achiziție publică.

VIII. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHINCE

Propunerea tehnică se va elabora, astfel încât aceasta să respecte în totalitate cerințele prevăzute în caietul de sarcini. Ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează să fie prestate cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini. În acest scop propunerea tehnică va conține comentarii şi specificații tehnice prin care să se demonstreze corespondența propunerii tehnice cu specificațiile tehnice respective precum şi alte documente solicitate.

Ofertantul va trebui să răspundă punctual la toate cerinţele cuprinse în prezentul caiet de sarcini şi să detalieze în propunerea sa tehnică modalitățile şi mijloacele prin care produsele ofertate îndeplinesc aceste cerinţe, astfel încât comisia de evaluare să aibă posibilitatea evaluării acesteia cu respectarea prevederilor legale aplicabile.

Propunerea tehnică se va întocmi într-o manieră organizată, concretă şi profesionistă, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a corespondenţei informaţiilor cuprinse în ofertă cu specificaţiile tehnice din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va corespunde cu cerințele prevăzute în prezentul Caiet de Sarcini şi va fi corelată cu propunerea financiară, sub sancțiunea respingerii ofertei ca neconformă în baza art. 137 alin. 3 litera d) din HG nr. 395/2016.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice minimum 10 variante de meniuri (vor include meniuri normale şi pentru restricții alimentare) cu respectarea prevederilor prezentului caiet de sarcini.

În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta şi următoarele documente:

a) Autorizație de funcționare emisă de Direcția Sanitar-Veterinară şi pentru Siguranța Alimentelor, în copie conformă cu originalul;

b) Autorizație DSP sau echivalent (Notificare DSP), în copie conformă cu originalul;

c) Aviz/Autorizație de funcționare emis(ă) de Primărie, vizată pe anul în curs, în copie conformă cu originalul;

d) Lista persoanelor angajate care vor fi implicate în producerea, manipularea şi distribuția meniurilor însoțită de Certificatul/certificatele de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății şi al ministrului educației nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noțiunilor fundamentale de igienă şi Fişă de aptitudini specifice activității desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare, în copie conformă cu originalul.

e) Declarație pe propria răspundere prin care va dovedi faptul ca la elaborarea ofertei a ținut cont de respectarea obligațiilor în domeniul social și mediu și la condițiile de muncă și protecția muncii (conform prevederilor art. 51 alin. (2) din Legea nr. 98/2016) și că le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului de servicii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare și se referă la condițiile din domeniul mediului, social, și al relațiilor de muncă, se pot obține de pe site-ul: http://www.mmuncii.ro, http://www.mmediu.ro.

f) Pentru îndeplinirea cerinței privind factorul de evaluare Lanțul de aprovizionare – canale scurte de aprovizionare ofertantul va prezenta un document relevant din care sa reiasa pozitia ofertantului in lantul de aprovizionare (producător / primul intermediar / al doilea intermediar).

g) Pentru îndeplinirea cerinței privind factorul de evaluare Cea mai scurtă distanță de la locul de producție la locul de consum ofertantul va prezenta o declarație pe propria răspundere în care va menționa adresa locației de la care vor fi livrate pachetele alimentare și numărul de kilometri de parcurs până în Comuna Tătărași, Județul Iași. Distanța se calculează luând în considerare cea mai scurtă distanță din punct de vedere rutier.

h) Pentru îndeplinirea cerinței privind Materialele de ambalare reciclate ofertantul va prezenta un document relevant din care să rezulte procentul materialelor reciclate din totalul celor folosite în realizarea ambalajelor.

Întocmirea propunerii tehnice cu nerespectarea cerințelor anterior menționate va conduce la declararea ofertei drept neconformă în condițiile art. 215, alin. (5) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, coroborat cu art. 137, alin. (3), lit. a) din H.G. nr. 395/2016.

Dacă propunerea tehnică nu va satisface cerințele caietului de sarcini, oferta va fi considerată neconformă.

Autoritatea contractantă îndeamnă operatorii economici să viziteze amplasamentul unităților școlare de pe raza Comunei Tătărași, astfel încât aceștia să poată oferta în cunoștință de cauză.

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.

IX. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va prezenta propunerea financiară în corelație cu toate elementele din Caietul de sarcini. Modul de prezentare a propunerii financiare – se va prezenta Formularul de ofertă care va fi însoțit de Centralizatorul de prețuri. Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare in contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.

Ofertantul va include în propunerea financiară toate și orice costuri legate de serviciile care fac obiectul contractului. Prețul contractului este ferm și nu se ajustează. Plata se va efectua pentru numărul de meniuri efectiv livrate, pe baza centralizatoarelor zilnice întomite.

Nu se accepta oferte parțiale și nici oferte alternative. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe întreaga perioadă de valabilitate și trebuie semnată pe propria răspundere de către reprezentantul legal al ofertantului sau de către persoana împuternicită de către acesta.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, exprimate în lei fără T.V.A., per pachet alimentar, pe categorii (de ex. livrare, servicii, materii prime).

X. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună, în baza centralizatorului porţiilor zilnice livrate. Facturile fiscale vor reflecta sumele menţionate în avizele de însoţire a mărfurilor şi a proceselor verbale de recepţie.

La solicitarea expresă a autorităţii contractante, ofertantul are obligaţia de a prezenta copii după documentele legate de achiziţionarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorităţii contractante (facturi fiscale, avize de însoţire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

XI. PREŢUL CONTRACTULUI

Preţul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă) exprimat în lei şi rămâne ferm pe toată durata contractului.

În funcţie de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcţie de alocaţia zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situaţii neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective – număr de persoane beneficiare ale autorităţii contractante), autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantităţile, respectiv numărul de pachete alimentare, în raport cu numărul beneficiarilor prezenţi în cadrul autorităţii contractante pe durata derulării contractului, fără a modifica preţul unitar.

Valoarea ofertei va conţine toate cheltuielile legate de achiziţionare produse, transport, ambalare, livrare, etc.

XII. MODALITĂŢI 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 achiziţiile publice, pe bază de factură fiscală (în original).

XIII. CRITERII DE ATRIBUIRE

NR. CRT.	DENUMIRE FACTOR DE EVALUARE	DESCRIERE	PONDERE
1.	Preţul ofertei	Componenta financiară	50% Punctaj maxim: 50
	Algoritm de calcul – punctajul se acordă astfel: a) Pentru oferta admisibilă cu preţul cel mai scăzut se acordă punctajul maxim, respectiv 50 de puncte. b) Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă: Ppreţ (n) = Preţ (min)/Preţ (n) x Punctaj maxim alocat, unde: Preţ (n)- preţul ofertei admisibile aflată sub evaluare. Preţ (min) - cel mai scăzut dintre preţurile ofertelor admisibile;		
2.	Lanţul de aprovizionare – canale scurte de aprovizionare	Componenta tehnică	20% Punctaj maxim: 20
	Algoritm de calcul – punctajul se acordă astfel: Punctajul obţinut (P. lanţ produs) se determină astfel:		

	- în cazul în care ofertantul are calitatea de producător final al produselor (este situat pe poziția 1 în lanțul de aprovizionare pentru 50%+1 din produsele ofertate) se acordă 20 puncte; - în cazul în care ofertantul este primul distribuitor/intermediar pe piață al produselor (este situat pe poziția 2 în lanțul de aprovizionare și are o relație comercială directă cu producătorul final pentru 50%+1 din produsele ofertate) se acordă 10 puncte; - în cazul în care ofertantul este al doilea sau mai mult de al doilea distribuitor/intermediar pe piață al produsului (este situat pe poziția 3 sau mai mult în lanțul de aprovizionare și nu are o relație comercială direct cu producătorul final pentru sub 50% din produsele ofertate) se acordă 0 puncte (nu se acordă punctaj). **Notă:** Ofertantul va prezenta un document relevant din care sa reiasa pozitia ofertantului in lantul de aprovizionare (producător / primul intermediar / al doilea intermediar)		
3.	Cea mai scurtă distanță de la locul de producție la locul de consum	Componenta tehnică	20% Punctaj maxim: 20
	Algoritm de calcul – punctajul se acordă astfel: a) Pentru cea mai scurta distanta de la locul de productie la locul de consum (Comuna Tătărași, Județul Iași) se acorda punctajul maxim alocat, 20 puncte. b) Pentru celelalte distante punctajul se calculează proportional, astfel: Pentru celelalte distante punctajul D(n) se calculeaza proportional, astfel: D(n) = (Distanta mini ofertata/Distanta n) x punctajul maxim acordat. **Notă:** Ofertantul va prezenta o declarație pe propria răspundere în care va menționa adresa locației de la care vor fi livrate pachetele alimentare și numărul de kilometri de parcurs până în Comuna Tătărași, Județul Iași. Distanța se calculează luând în considerare cea mai scurtă distanță din punct de vedere rutier.		
4.	Materialele de ambalare reciclate	Componenta tehnică	10% Punctaj maxim: 10
	Algoritm de calcul – punctajul se acordă astfel: - produsele de catering sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclate în proporție de minimum 50% se acordă 10 puncte; Se acordă 0 puncte in cazul in care nu sunt prezentate documente relevante din care să rezulte procentul materialelor de minimum 50% **Notă:** Ofertantul va prezenta un document relevant din care să rezulte procentul materialelor reciclate din totalul celor folosite în realizarea ambalajelor.		

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta tehnică si financiară, după caz.

Modalitatea de departajare a ofertelor cu preturi egale clasate pe primul loc: În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

Nume Anghelina Iulian
Funcție Responsabil achiziții publice
Semnătură

