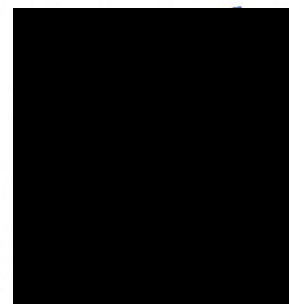


ROMÂNIA



JUDEȚUL CONSTANȚA – COMUNA CASTELU
Str. Republicii, nr. 58, CUI 4515735, Telefon/Fax: 0241 811 831
registratura@primariacomuneicastelu.ro
www.primariacomuneicastelu.ro

Nr.12.111 / 03.11.2023



CAIET DE SARCINI

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE SERVICII DE CATERING IN VEDEREA ACORDARII UNUI SUPORT ALIMENTAR - TIP SANDVICI, INCLUSIV FRUCT- PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN CADRUL LICEULUI TEHNOLOGIC „DOBROGEA”, COMUNA CASTELU, JUDEȚUL CONSTANTA

I. Preambul

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:

- ✓ *Ordonanta de Urgenta nr. 77/2023 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat*
- ✓ *HG 928/2023 Hotarare pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.*

Având în vedere faptul că Liceul Tehnologic „Dobrogea” din comuna Castelu nu dispune în prezent de cantină pentru prepararea în regim propriu la nici unul din sediile în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie o masa în regim catering –tip sandvici inclusiv fruct, conform art. 2 alin. (2) lit. b) din Ordonanta de Urgenta.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip sandvici, inclusiv fruct, pentru preșcolarii și elevii Liceul Tehnologic „Dobrogea” din comuna Castelu, judetul Constanta în locurile de desfășurare a cursurilor din localitățile Castelu și Nisipari.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în anul școlar 2023-2024, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile (fizic sau online) Liceului Tehnologic „Dobrogea” din comuna Castelu, judetul Constanta în cantitățile și conținutul caloric stabilit

prin Ordonanta de Urgenta nr. 111/2023, privind aprobarea programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

IV. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestari servicii de catering in vederea furnizarii unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:
 - **Anul școlar 2023-2024 – 776 beneficiari**
- Numărul de zile de școală repartizate in cadrul contractului sunt mentionate mai jos
 - 6 noiembrie – 28 iunie: 144 zile învățământ gimnazial, conform calendarului anului școlar 2023-2024 de mai jos.
- **Locatii: conform situatie cu elevii ce urmeaza sa beneficieze de programul pilot, anexa la caietul de sarcini**

Valoarea maximă / beneficiar este de **15 lei inclusiv T.V.A/ suport alimentar si fruct/zi**, valoare ce cuprinde prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea este valabila pana la pragul maxim de 1.676.160 lei, inclusiv T.V.A., calculata astfel:

- ✓ 144 zile de cursuri x 15 lei, inclusiv T.V.A./suport alimentar x 776 elevi = 1.676.160 lei inclusiv T.V.A.

Valoarea este aferenta anului școlar 2023-2024. Achizitorul nu este obligat sa cheltuiasca intreaga valoare.

Valoarea alocata de Guvern pentru anul 2023 este de 475.000 lei, inclusiv T.V.A., achizitorul fiind obligat ca pana la 31.12.2023 sa se incadreze in aceasta valoare. Pentru anul 2024 Guvernul va aloca o alta valoare in care achizitorul va fi obligat sa se incadreze pentru plata acestor servicii.

Decontarea si plata se va face numai in functie de serviciile prestate in baza comenzilor ferme primite de la achizitor.

Plata se va face lunar, in termen de 30 de zile de la receptia cantitativa si calitativa a serviciilor prin confirmarea zilnica a avizelor de insotire de catre persoana desemnata de directorul unitatii de invatamant.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au preșcolarii/elevii prezenți fizic sau online la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de suport alimentar necesar, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de suport alimentar corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează lunar, in 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Consiliul de administratie unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea suportului alimentar se face de catre persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării suportului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în **Normele Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G.**

La nivelul județului Constanta, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Inspectoratul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, către Ministerul Educației Naționale.

La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

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 preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2 la **HG 928/2023**, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate către Liceul Tehnologic „Dobrogea” din comuna Castelu, județul Constanta zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare, după caz, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Suportul alimentar are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în **anexa 3 din HG 928/2023**, redate mai jos:

“(…)

23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume — roșii, castravete, salată;

24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude — gogoșar, varză, morcov;

25. un fruct întreg.”

NOTĂ!

În fiecare saptamana se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru urmatoarea saptamana de livrare atat pentru copiii ce au un regim normal cat si pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranțe sau alte probleme de natură medicală, variante ce trebuie sa fie aprobate de catre unitatea de invatamant. Variantele de meniu vor fi intocmite astfel incat, pe parcursul unei saptamani, sa nu se furnizeze acelasi tip de suport alimentar

La supotul alimentar, se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent). Suportul alimentar trebuie însoțit de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (4) din O.U.G. 77/2023, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

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 menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. 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 și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

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

Ofertantul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, insotite obligatoriu de certificate de calitate si sanitar veterinar.

Ofertantul trebuie sa asigure conditii igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare privind depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distributia si servirea hranei.

Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate. Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate.

Produsele din carne trebuie sa contina materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie sa fie fabricate din lapte natural cu concentratie de grasimi de cel putin 45%.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandvičiuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță 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.

Prestatorul își va asuma un risc de 1% de returnare și nefacturare a unor pachete comandate și nereceptionate de reprezentantul Autorității Contractante, din cauza neprezentării elevilor/ prescolarilor la cursuri.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția în sistem catering al suportului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic, **in 2 etape**, la locațiile detaliate conform anexei la Caietul de sarcini, pe baza comenzii primite în scris din partea unității de învățământ **in ziua livrării**, în intervalul orar **8:15 - 8:45 pentru grădinite** și în intervalul orar **9:15 - 9:30 pentru școli și liceu**. Suportul alimentar trebuie să fie livrat și să existe fizic în toate locațiile prezentate, la orele specificate, conform **Anexa la caietul de sarcini cu programul unităților de învățământ care urmează să beneficieze de acest program**.

Operatorul economic va prezenta **graficul de livrare cu prezentarea traseelor**, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

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

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

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciilor de catering, sau în cazul întreruperii activităților școlare, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de suport alimentar, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările, cu privire la numărul de beneficiari, cuprinse în comanda lansată către prestator.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze numărul de pachete la ora solicitată.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de Urgență nr. 77/2023 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica pretul, de a înlocui produsul refuzat și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască sandvičiul în cauză cu altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

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

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

7. Distribuția alimentelor

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricărui contaminare probabile ce pot face ca alimentele să fie improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării.

Prestatorul va livra mancarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

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

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

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

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

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

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

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară înscrierea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

k) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

VIII. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

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 nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).
4. Mâncarea trebuie pastrată în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
5. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

Totodată, pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranțe sau alte probleme de natură medicală menționate în adresa primită de la instituția de învățământ, se vor detalia în propunerea tehnică 5 variante de sandvici pentru fiecare categorie (diabet, intoleranța gluten, intoleranța lactoza)

IX. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

➤ CRITERIU DE ATRIBUIRE: „CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET”

Criteriul de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile Art. 187 din Legea 98/2016 care prevede:

(1) Fara a aduce atingere dispozițiilor legale sau administrative privind pretul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

(2) În sensul dispozițiilor alin. (1), autoritatea contractantă stabilește oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prevăzuți în documentele achiziției.

(3) Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica:

...

c) cel mai bun raport calitate-pret;

...

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret sunt următorii:

1. Pretul ofertei

Punctaj maxim: 40 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

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

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Numarul de variante orientative de sandvici

Punctaj maxim: 20 puncte

Numarul de variante orientative de sandvici minim punctat este de 5 si maxim 20. Se vor puncta variantele orientative de sandvici care respecta prevederile Caietului de sarcini.

Algoritm de calcul : *Sub 5 variante prezentate, oferta va fi declarata inadmisibila din punct de vedere tehnic. Pentru 5 variante prezentate se alocă 5 puncte. Pentru fiecare varianta prezentata in plus fata de cele 5 se va acorda un punct pana la numarul maxim de 20 de puncte. Pentru un numar de variante orientative de sandvici mai mare de 20, oferta nu va fi punctata suplimentar. Se va puncta doar diversitatea produselor folosite pentru prepararea sandviciului. Simpla inlocuire a fructului si pastrarea produselor folosite in prepararea sandviciului nu constituie o varianta diferita de sandvici. Se accepta ca varianta diferita folosirea a cel putin 2 alimente diferite in prepararea sandviciului.*

3. Timp de livrare la unitatile din localitatea Castelu (perioada cuprinsa intre locul de preparare al suportului alimentar si locul livrării)

Punctaj maxim: 15 puncte

Se accepta un timp de livrare de **maxim 60 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 30 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar.**

Algoritm de calcul: *Timpul de acoperire a punctelor de livrare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 30 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celalalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.*

4. Timp de livrare la unitatile din localitatile limitrofe (perioada cuprinsa intre locul de preparare al suportului alimentar si locul livrării)

Punctaj maxim: 15 puncte

Se accepta un timp de livrare de **maxim 90 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 45 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 60 de minute nu va fi punctat suplimentar.**

Algoritm de calcul: *Timpul de acoperire a punctelor de livrare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 60 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celalalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.*

5. Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare

Punctaj maxim: 10 puncte

Se accepta un termen de inlocuire a produselor receptionate ca necorespunzatoare de **maxim 120 de minute (oferta care prezinta un timp de inlocuire de peste 120 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 90 de minute nu va fi punctat suplimentar.**

Algoritm de calcul: *Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 90 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celalalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.*

Nota!

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

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

X. Cerinte privind achizitiile verzi

Specificațiile tehnice privind protecția mediului, respectiv cerințele minime privind protecția mediului referitoare la serviciile de catering sunt cele prevăzute la pct. 3.B din cap. IV - Cerințe minime privind protecția mediului pentru grupele de produse și servicii prioritare selectate, fără a fi limitate la acestea din Ordinul 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018.

Cerinta 1 - procent de alimente ecologice.

Autoritatea contractantă stabilește ca minim 20% din grupa legume-fructe ce face parte din suportul alimentar sa fie obtinute din producții ecologice în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 834/2007.

Modalitate de îndeplinire: operatorii economici vor specifica în cadrul propunerii tehnice procentul de alimente ecologice, din grupa legume-fructe, utilizate în prestarea serviciului de catering.

Alternativ, operatorii economici trebuie să indice în ofertă modul în care intenționează să îndeplinească această obligație. În cazul în care alimentele care vor fi furnizate în cadrul serviciului de catering poartă o etichetă ecologică națională sau comunitară sunt considerate conforme.

Cerinta 2 - materiale de ambalare Produsele de catering sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 10% sau sunt livrate în ambalaje realizate din materii prime regenerabile.

Modalitate de îndeplinire: operatorul economic trebuie să prezinte autorității/entității contractante o declarație semnată în care să indice care dintre cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

XI. Criteriu de atribuire - cel mai bun raport calitate-pret

Ofertantul castigator va fi cel care obtine punctajul cel mai mare. Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica un capitol distinct in care va include detalierea urmatorilor factori de evaluare:

- **Numarul de variante orientative de suport alimentar - tip sandwich:** ofertantul va prezenta detaliat variantele orientative de suport alimentar - tip sandwich - propuse;
- **Timp de livrare la unitatile din localitatea Castelu (perioada cuprinsa intre locul de preparare al suportului alimentar si locul livrării):** ofertantul va prezenta un grafic de livrare, timpul fiind exprimat in minute;
- **Timp de livrare la unitatile din localitatile limitrofe (perioada cuprinsa intre locul de preparare al suportului alimentar si locul livrării):** ofertantul va prezenta un grafic de livrare, timpul fiind exprimat in minute;
- **Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare:**

- ofertantul va prezenta detaliat termenul (exprimat in minute) si modalitatea de inlocuire a produselor neconforme.

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informatiilor prezentate.

XII. Cerinte privind personalul

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor, trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata. Oricarui lucrator care sufera de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese, toxiinfectii alimentare etc.) sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta.

Operatorul economic va prezenta o **lista cu persoanele implicate in derularea contractului**, din care unul **sa fie calificat bucatar si unul sa fie tehnician gastronom**. Se va atasa la propunerea tehnica documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare (contract de munca/ colaborare sau alte forme contractuale).

XIII. Anexe

- Anexa 3 la HG 98/2023
- Lista produselor alimentare nerecomandate prescolarilor si elevilor conform anexa la Ordinul MS nr. 904 din 17.09.2012 cu privire la aprobarea listei produselor alimentare nerecomandate prescolarilor si elevilor
- Anexa cu programul de livrare pentru unitatile de invatamant care urmeaza sa beneficieze de programul – pilot.

Persoana cu atributii in achizitii publice,
Sîrbu Andreea Maria

