COMUNA DRĂGĂNEȘTI
Nr.2646 din 12.09.2024

APROBAT
PRIMAR,
Man Florina - Mihaela - Primar

CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII DE CATERING IN VEDEREA FURNIZARII UNUI " SUPORT ALIMENTAR PENTRU ELEVII DIN CADRUL ȘCOLII GIMNAZIALE VIOREL HORJ " de pe raza Comunei Drăgănești"

I. Preambul

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

- ✓ ***H.G. nr 24/11.01.2024** - privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa"*
- ✓ ***Legea nr 123/2008** - pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar;*
- ✓ ***Ordonanta 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;*
- ✓ ***Hotarare nr. 999/2023** pentru aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, a numărului de beneficiari, a sumei necesare pentru finanțarea Programului în anul 2023 și a repartizării acesteia pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale;*
- ✓ ***Hotărârea nr. 177/2024** privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"*
- ✓ ***ORDIN Nr. 3070/2024** din 15 ianuarie 2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul național "Masă sănătoasă" (PNMS) pentru anul 2024*
- ✓ ***ORDIN Nr. 3840/81/2024** din 23 februarie 2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024*

SECȚIUNEA I
Obiectul contractului și considerații generale

I.1. Obiectul achiziției

Având în vedere faptul că în unitatile de invatamant de pe raza comunei Drăgănești nu există cantină pentru prepararea în regim propriu la locațiile in care isi desfasoara activitatea, s-a optat ca pentru prescolarii/elelvii care invata la aceste unitatii de invatamant suportul alimentar sa fie conform art. 3, lit. b) din HG Nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă": **masă caldă, in regim catering,** hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare.

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru elevii din cadrul ȘCOLII GIMNAZIALE VIOREL HORJ de pe raza comunei Drăgănești - învățământ prescolar, primar si gimnazial.

I.2. Cantități necesare

In vederea acordarii zilnice, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă precum şi valorile asociate acestuia s-a ţinut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ale unităţiilor de învăţământ este repartizat astfel:
  - **Anul scolar 2024-2025, pana in 31 decembrie – maxim 168 beneficiari**:
- **Numărul de zile de şcoală** repartizate pe unitati de invatamant din subordinea Şcolii Gimnaziale Viorel Horj , comuna Drăgăneşti în cadrul contractului sunt mentionate mai jos :

  - **Anul scolar 2024-2025, pana in 31 decembrie – maxim 168 beneficiari:**

- Scoala Gimnazială Viorel Horj - nivel preşcolar : 15 copii, nivel primar : 41 elevi, nivel gimnazial : 42 ;
- Scoala primară nr. 1 Grădinari - nivel preşcolar : 3 copii, nivel primar : 7 elevi ;
- Grădiniţa cu program prelungit nr. 1 Drăgăneşti - nivel preşcolar : 38 copii;
- Grădiniţa cu program prelungit nr. 2 Grădinari - nivel preşcolar : 12 copii;
- Grădinita cu program prelungit nr. 1 Talpe : - nivel preşcolar : 10 copii ;

Estimarea costurilor aferente intregului an 2024 s-a facut dupa cum urmeaza:

Luna	**Nr zile scoala**	**Nr de pachete/zi**	**Nr total pachete/luna**
Octombrie	19	168	3.192
Noiembrie	20	168	3.360
Decembrie	15	168	2.520
Total	**54**	-	**9.072**

Valoarea maximă / beneficiar este de 15,00 lei cu TVA, respectiv 13,76 lei fara TVA, valoare ce cuprinde preţul produselor, cheltuielile de transport, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea totala estimata a proiectului: este de 136.080,00 lei inclusiv TVA (TVA 9%).

I.3. Consideraţii generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai elevii prezenţi la activităţile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanţelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Şcoala, prin reprezentanţii săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda şcolii numărul de pachete corespunzător numărului de elevi prezenţi la cursuri.

Unităţile de învăţământ răspund, în mod direct, de asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuţie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum şi de confirmare a documentelor ce stau la baza plăţii produselor alimentare.

Plata produselor şi a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativă, întocmite şi aprobate de unităţile-pilot.

Inspectoratul şcolar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfăşurării programului-pilot în unitatea/unităţile de învăţământ din judeţ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat şcolar, prin diverse tipuri de activităţi, ca de exemplu: colectare şi interpretare de date, vizite în unităţile de învăţământ, inspecţii tematice, rapoarte transmise trimestrial de către unitatea de învăţământ către inspectoratul şcolar judeţean/al municipiului Bucureşti.

Conducerea unităţii de învăţământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal 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.

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 igienizarea spaţiilor sanitare, cu respectarea prevederilor 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.

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 mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar județean/al municipiului București un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

SECTIUNEA II
Specificații tehnice

II.1. Durata contractului de achiziție

Contractul incepe de la data semnării contractului si a emiterii ordinului administrativ de furnizare a serviciilor, respectiv de la data de **01.10.2024 pana la data de 31.12.2024, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.**

II.2. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

Produsele furnizate 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.

Conform HOTĂRÂRII nr. 573 din 13 iunie 2002 pentru aprobarea procedurilor de autorizare a funcționării comercianților, este obligatorie ca unitățile sa fie autorizate sanitar-veterinar și de asemenea sa fie autorizat la ONRC și codul CAEN 5621-Activități de alimentatie (catering) pentru evenimente.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități 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, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare. **Pentru indeplinirea cerintei de a livra la domiciliu, se va completa formularul nr 12 Declarație privind livrarea mesei pentru preșcolari și elevi la domiciliu.**

II.3.1. Caracteristici generale

Se va livra :

- **masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărârea 24/2024.**

II.3.2. 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, unitățile 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 furnizor. 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.

II.3.3. 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.

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

II.3.4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Suportul alimentar, masa calda in regim catering, transportat de la furnizor catre unitatile scolare, va fi consumat de catre elevi in ziua producerii acestuia.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.3 respectiv II.3.4, ofertantul va completa formularul nr.7- Declarație privind respectarea calității produselor, siguranței și perisabilității microbiologice

II.3.5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția suportului alimentar se va face zilnic, între orele 10.00 – 11.00, pe baza comenzii primite în scris la ora 08.30 din partea unității de învățământ.

Operatorul economic castigator 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 sediile unității de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condiţiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoţite de ustensile sigilate, după caz, pentru unităţile de învăţământ care nu au cantină, care permit consumul în condiţii optime de igienă.

In vederea îndeplinirii cerinţelor de la pct. II.3.5, ofertantul va completa formularul nr. 8 - Declaraţie privind respectarea condiţiilor pentru transport

II.3.6. Metode de testare şi control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Hotararii de Guvern nr 24/11.01.2024 privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa" derulat pe perioada cursurilor scolare din anul 2024, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

II.3.7. Distribuţia alimentelor

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.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menţine igiena personală şi va purta echipament de lucru adecvat şi curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar la sediul beneficiarului şi către preşcolari şi elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie adecvat.

In vederea îndeplinirii cerinţelor de la pct. II.3.7, ofertantul va completa formularul nr. 9 Declaraţie privind respectarea condiţiilor pentru producerea, manipularea şi distribuţia produselor

II.3.8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:
PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT
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 va fi afişată la loc vizibil şi va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

In vederea îndeplinirii cerinţelor de la pct. II.3.8, ofertantul va completa formularul nr. 10 Declaraţie privind respectarea condiţiilor pentru ambalare, etichetare, marcare

II.3.9. Principii 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 trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.
4. Evitarea asocierii 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.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume - frunze în supe şi ciorbe.
7. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.
8. 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 în vigoare.
9. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare.

SECȚIUNEA III
Modalități de plată

Plata produselor şi a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepție calitativă şi cantitativă, întocmite şi aprobate de unitățile de învățământ

Institutia de invatamant impreuna cu prestatorul vor pune la dispozitia autoritatii contractante lunar documentele de predare primire intocmite la livrarea zilnica a suportului alimentar pentru a putea efectua plata serviciilor prestate

La solicitarea expresa a autoritatii contractante ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante(facturi fiscale, avize de insotire amarfii, certificate sanitar veterniare etc) .

SECȚIUNEA IV

Modul de prezentare al propunerii tehnice

1. Propunerea tehnica se va prezenta a sediul autorității contractante

2. Propunerea tehnica va fi întocmita în conformitate cu solicitarile din caietul de sarcini, acestea fiind considerate minime si obligatorii.

IV.1. Consideratii la intocmirea propuneri tehnice

Suportul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi, prevazute in anexa 2 din HG 24/11.01.2024, redate mai jos:

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

19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;
22. quinoa cu legume;

Furnizorul va livra cel putin **5 variante** de meniuri zilnice (masa calda preparata) iar o varianata nu va fi livrata mai mult de o singura data pe saptamana. In cadrul propunerii tehnice furnizorul va prezenta tipurile de meniu pe care le va livra in fiecare zi .

In cadrul propunerii tehnice se va face dovada conformitatii serviciilor care urmeaza sa fie prestate, cu cerintele Caietului de sarcini. In acest scop, propunerea tehnica va contine un comentariu, articol cu articol, privind toate cerintele continute in Caietul de sarcini, prin intermediul carora ofertantul va demonstra corespondenta propunerii tehnice cu prevederile caietului de sarcini.

Nu se admite prezentarea pe post de propunere tehnica a caietului de sarcini semnat / stampilat de ofertant, iar comentariile de tipul DA/NU nu reprezinta indeplinirea cerintelor solicitate, sub sanctiunea declararii propunerii tehnice ca fiind neconforma.

Nerespectarea tuturor cerintelor tehnice minimale obligatorii sau a altor cerinte obligatorii, atrage automat declararea ofertei ca fiind neconforma in temeiul prevederilor art. 137 alin (3), lit. a) din HG 395/2016, cu modificarile si completarile ulterioare.

Documentele propunerii tehnice trebuie redactate intr-o maniera organizata, astfel incat, in procesul de evaluare a ofertelor, sa permita identificarea facila a corespondentei informatiilor cuprinse in oferta cu cerintele caietului de sarcini.

Ofertantii si, daca este cazul, subcontractantii, au obligatia de a prezenta o Declaratie pe proprie raspundere din care sa rezulte ca la elaborarea ofertei au tinut cont de obligatiile relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca, asa cum sunt acestea indicate la art. 51 alin (1) din Legea 98/2016. Institutiile competente de la care operatorii economici pot obtine informatii relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca sunt: Ministerul Mediului, Apelor si Padurilor, Agentia Nationala pentru Protectia Mediului, Ministerul Muncii, Familiei, Protectiei Sociale si Persoanelor Varstnice, Inspectia Muncii, Institutul National de CercetareDezvoltare pentru Protectia Muncii. Propunerea tehnica si toate documentele ofertei se vor redacta si prezenta in limba romana;

IV.2 Documente de calificare:

Se vor prezenta urmatoarele documete de calificare:

1. Operatorii economici care depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condiţiile legii din ţara rezidentă, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna din situaţiile de anulare a constituirii, precum şi faptul că are capacitatea profesională de a realiza activităţile ce fac obiectul contractului de achiziţie publică. In acest sens se va prezenta Certificat constatator emis de Oficiul Naţional al Registrul Comerţului.

2. Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuţiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării

3. Dovada autorizării sanitar-veterinare a unităţilor din care se livrează suportul alimentar;

4. Dovada autorizării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul suportului alimentar către unităţile şcolare.

In cazul in care, pe parcursul indeplinirii contractului, se constata faptul ca nu sunt respectate elementele propunerii tehnice, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a denunta unilateral contractul si de a solicita sistarea prestarii. Ofertantii au obligatia de a verifica, inainte de depunerea documentelor daca acestea sunt lizibile. In cazul in care documentele depuse, nu sunt lizibile sau nu contin informatiile aferente propunerii tehnice, intocmita pe baza cerintelor din caietul de sarcini, oferta va fi respinsa. Ofertantul nu are dreptul de a completa propunerea tehnica cu alte documente, dupa data limita de depunere a ofertelor, cu exceptia situatiilor prevazute la art. 134 alin. (7) din HG 395/2016, cu modificarile si completarile ulterioare.

Pentru orice referire la standarde sau la alte referinte de natura tehnica se va intelege "sau echivalent".

SECȚIUNEA V

Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuala cu autoritatea contractanta îl reprezintă formularul de oferta.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta

Propunerea financiara va cuprinde prețul în lei, cu doua zecimale cu toate taxele plătite si platibile, indicând prețul fara TVA si separat valoarea TVA.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achiziție publica.

Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile.

Prețul total ofertat va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 1 luna.

Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum si la alte condiții financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

In cazul unei discrepante intre prețul unitar si prețul total, se va lua in considerare prețul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum si marja de profit.

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

a) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

SECȚIUNEA VI

Criteriul de atribuire

Autoritatea contractanta stabileste criteriul de atribuire ca fiind **cel mai bun raport calitate-preț.**

Cel mai bun raport calitate -preț

Factor de evaluare	**Pondere (punctaj maxim)**
1. Prețul ofertei (componenta financiară) lei fără T.V.A.	**30%**
2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie	**40%**
3. Distribuția hranei	**30%**
TOTAL	**100%**

Punctajul -P1 (30 puncte) se acorda astfel:

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

Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat

Punctaju -P2 (40 puncte) se acorda astfel:

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: 40 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 acorda 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.

Punctajul -P3 (30 puncte) se acorda astfel:

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

Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat

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.

Suportul alimentar pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Limita valorică prevăzută cuprinde preţul produselor, cheltuielile de transport, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz.

Orice modificare legislative survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului şi a condiţiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

SECŢIUNEA VII

Alte informatii

Cantitatea totală se va modifica în funcţie de zilele cu activitate scolara si de numărul real de preşcolari / elevi prezenţi în fiecare unitate şcolară .

Notă:

- În scopul asigurării continuităţii intervenţiei acordate prin Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat, cele 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar beneficiare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 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, sunt incluse, de drept, în PNMS, pentru anul 2024

- plata efectivă / finală pentru prestarea serviciilor / furnizarea suportului alimentar se va face in funcție de prezența zilnică a elevilor la școală;

Achizitorul isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de produse contractata.

Achizitorul are dreptul de a diminua si a suplimenta cantitatile de pachete in raport de numarul de scolari prezenti pe durata derularii contractului fara a modifica pretul unitar.

Ofertanții au obligația de a transmite Oferta insotita de documentele solicitate prin caietul de sarcini la sediul autoritatii contractante Comuna Drăgănești sau pe adresa de email "primariadraganestibh@gmail.com" , cel tarziu pana la data de 23.09.2024, ora 12.00.

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

INTOCMIT,
HORGE ADRIAN

ROMÂNIA * COMUNA DRĂGĂNEȘTI * JUDEȚUL BIHOR