

ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SFÂNTUL ANDREI"

București, Aleea Parva, nr. 3-5, sector 6

CUI 32115335

Tel./ Fax (021) 778 5959

E-mail: scoala172@yahoo.com

Nr. înreg. 36.2 / 01.10.2024

(Registratură Achiziții)

Întocmit,

Responsabil achiziții publice

Mihaela Codreanu



Se aprobă,

Reprezentant legal

Smaranda Mirela Partenie



**CAIET DE SARCINI
privind achiziția de
SERVICII DE CATERING
PENTRU BENEFICIARII PROGRAMULUI „ȘCOALĂ DUPĂ ȘCOALĂ”**

1. Introducere

Prezentul caiet de sarcini oferă informații asupra încheierii unui contract, care va avea ca obiect prestarea de **servicii de catering pentru beneficiarii programului „Școală După Școală” derulat în cadrul unității de învățământ ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SFÂNTUL ANDREI"**.

Acest caiet de sarcini a fost întocmit în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de fiecare ofertant propunerea tehnică și propunerea financiară.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează oferta tehnică și oferta financiară. Cerințele impuse prin caracteristicile tehnico-funcționale vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile

Caietului de sarcini, se va lua în considerare doar în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini. Ofertarea de servicii cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

2. Tipul achiziției: Modalitatea de achiziție publică este în conformitate cu prevederile art. 7, alin. (2), respectiv art. 68, alin. (1), lit. h, din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice (servicii cuprinse în Anexa nr. 2).

3. Coduri principale de clasificare CPV: Servicii de catering pentru școli 55524000-9

4. Tipul contractului: Servicii

5. Categoria serviciilor ce se vor achiziționa: Servicii de catering în cadrul programelor „Școală după Școală” și semiinternat

6. Descrierea serviciilor/ specificații tehnice

7. Denumirea și perioada: Servicii de catering pentru beneficiarii programului „Școală după Școală”, conform structurii anului școlar, în intervalul orar 10:30-12:00, în perioada 04.11.2024-13.12.2024, 30 de zile. Contractul va putea fi prelungit prin acte adiționale până la adoptarea bugetului aferent anului următor conform prevederilor art. 165 alin. (1) din H.G. 395/2016, în condițiile existenței resurselor financiare, dar nu mai târziu de **30.04.2025.**

8. Valoarea estimată:

Valoare maximă estimată 2024: 308.256,88 lei fără TVA, respectiv 336.000,00 lei inclusiv TVA (560 beneficiari * 30 zile).

9. Locație: la sediul unității de învățământ ȘCOALA GIMNAZIALĂ ”SFÂNTUL ANDREI” din București, Aleea Parva, nr. 3-5, sector 6.

10. Scopul achiziției este prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a cateringului pentru elevii din învățământul primar și gimnazial de stat pentru ȘCOALA GIMNAZIALĂ ”SFÂNTUL ANDREI” pentru un număr de 560 elevi beneficiari.

Prepararea hranei se va face la sediul/punctul de lucru al prestatorului, iar livrarea cu mijloacele proprii de transport autorizate conform normelor în vigoare.

Program estimativ de livrare: 10:30 – 12:00.

Se va livra suport alimentar, constând în:

- **Fel de bază cu garnitură** 350 gr. din care 150 gr. carne fără os și o chiflă/50 gr. pâine, salată 100 gr.
- **Deserturi:** prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de casă etc.

Pâinea și produsele de patiserie servite elevilor vor conține numai ingrediente naturale, fără aditivi și conservanți.

Meniul poate fi îmbunătățit de comun acord cu unitatea de învățământ. Meniul va fi avizat de un medic nutriționist / tehnician nutriționist.

Porțiile vor fi pregătite și preparate zilnic de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

11. Caracteristici tehnice minimale

11.1. Considerații generale

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

Unitatea de învățământ, prin reprezentant, va comunica zilnic prestatorului numărul de porții necesar, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de porții corespunzător numărului de elevi prezenți la cursuri.

Unitatea de învățământ răspunde 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, în termen de 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Consiliul de administrație al 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.

Distribuirea hranei se face 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. 1225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, 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 de evidență zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

11.2. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate către unitatea de învățământ **ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SFÂNTUL ANDREI"** 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-masă caldă are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, exemplificate în anexa 3 din Normele Metodologice de aplicare ale OUG nr. 77/2023.

NOTĂ:

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea săptămână de livrare, variante ce trebuie să fie aprobate de către unitatea de învățământ. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât, pe parcursul unei săptămâni să nu se furnizeze același tip de suport alimentar.

La suportul alimentar se adaugă un desert.

Dacă la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin (4) din OUG nr. 77/2023 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (4) din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 77/2023 elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

11.3. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

Furnizorul/ Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, 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 pentru sediul 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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 1 an, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

11.5. 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 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten 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 prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

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

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

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

Produsele din carne trebuie să conțină materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie să fie fabricate din lapte natural cu concentrație de grăsimi de cel puțin 45%.

11.6. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școală 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.

11.7. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția hranei se va face zilnic la locația menționată în prezentul caiet de sarcini, pe baza comenzii primite în scris în ziua precedentă, până la ora 13:00, din partea unității de învățământ. După ora 17.00 se poate comunica modificarea comenzii telefonic, urmând ca a doua zi să fie confirmată în scris modificarea solicitării.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitatea de învățământ, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 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 elevilor sau în cazul întreruperii activităților școlare, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a diminua numărul de porții,

fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari, cuprinse în comanda lansată către prestator.

11.8. Metode de testare și control

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

În acest sens, contractantul va asigura analiza la laborator pe parcursul derulării contractului, conform legislației în domeniu.

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 prețul, 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 produsul 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 aceasta.

11.9. Distribuția alimentelor

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform 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 elevilor, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Hrana va fi împachetată, manipulată și transportată astfel încât să fie protejată împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprii consumului, periclitării sănătății sau contaminării.

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

11.10. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE

a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte 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: 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%; 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 - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai 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	100 g
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;

- 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) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"(n.n. masa caldă în regim catering);
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

12. Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

- a) nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația aplicabilă în materie.
- b) uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.
- c) ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- d) sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
- e) se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite.
- f) se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau compot.
- g) nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
- h) se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume
- i) se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălelor fierte, nesectionate după fierbere.
- j) mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației aplicabile în materie.
- k) unitatea de învățământ în care se desfășoară programul are obligația de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației aplicabile în materie.

La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

- a) realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
- b) sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- c) anotimpul în care se aplică meniurile;
- d) realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - în calitate de consumatori;
- e) mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- f) să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
- g) eventualele observații despre preparate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsură ce aceasta le va primi de la elevi.

13. Modificarea contractului

Pe toată durata derulării contractului, Autoritatea Contractantă nu poate să suplimenteze cantitățile prevăzute inițial, conform prevederilor legale în vigoare.

Orice modificare a contractului se poate face prin act adițional și numai în timpul perioadei de execuție a contractului. Scopul actului adițional trebuie să fie strâns legat de contractul inițial. Pe toată durata derulării contractului, prestatorul este obligat să presteze numai serviciile declarate în propunerea tehnică.

14. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Prin propunerea tehnică operatorii economici vor prezenta descrierea detaliată a serviciilor, precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Propunerea tehnică va cuprinde în mod obligatoriu toate cerințele cuprinse în descrierea serviciilor solicitate, pentru care operatorul economic depune oferta.

Se solicită următoarele documente ca anexă la propunerea tehnică:

- a) autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a ofertantului;
- b) detalieri procentaj;
- c) documente vehicul pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului: modalitatea de deținere, certificat de înmatriculare cu ITP valabil la data depunerii ofertelor;
- d) autorizarea/înregistrarea sanitar-veterinară a vehiculului;
- e) dovada absolvirii unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă pentru personal;
- f) dovada medicului nutriționist / tehnicianului nutriționist (contract individual de muncă, contract de prestări servicii)
- g) grafic de livrare.

Prestatorul va oferi, în oferta tehnică, detalii privind:

- a) spațiul în care se va prepara hrana, spațiu care trebuie să respecte condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, conform prevederilor legale în vigoare și să fie autorizat A.N.S.V.S.A.
- b) modul în care se va prepara hrana, respectându-se măsurile de protecție igienico-sanitare, în conformitate cu normele de funcționare a Unităților de Alimentație Publică și reglementările în vigoare privind igiena produselor alimentare
- c) personalul calificat pentru prepararea hranei, angajat cu contract individual de muncă și cu o vechime în cadrul societății în momentul publicării anunțului de participare
- d) cel puțin un angajat cu contract individual de muncă/ colaborator, specializat în
- e) modalitatea de preparare a alimentelor, inclusiv a pâinii și a produselor de patiserie
- f) modalitatea de deținere a utilajelor (proprietate/închiriere/comodat) folosite la prepararea alimentelor
- g) modalitatea de transport a hranei, depozitarea hranei, recipientele pentru amblarea hranei și vesela de unică folosință pentru servirea hranei. Mijloacele de transport trebuie să fie autorizate A.N.S.V.S.A.

Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică.

Răspunderea pentru calitatea și cantitatea hranei revine în exclusivitate, pe perioada derulării contractului, prestatorului, cu respectarea măsurilor de siguranță alimentară. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la copiii care au consumat hrana livrată de prestator, aceștia vor putea reprezenta, în caz de litigiu, o așa numită ”contraprobă”.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, după caz, sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

15. Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu Autoritatea Contractantă îl reprezintă formularul de ofertă.

Oferta financiară va cuprinde totalitatea prețurilor pentru categoriile de servicii necesare realizării obiectului contractului, conform standardelor și normativelor în vigoare. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va ține seama de întreaga gamă de servicii prevăzute în Caietul de sarcini și de costurile aferente realizării acestor servicii.

Prețul total oferat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediul beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. **Nu se acceptă oferte alternative.**

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

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total se va lua în considerare prețul unitar.

Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de 30 zile de la termenul limită de primire a acesteia.

Autoritatea Contractantă are obligația de a solicita prelungirea valabilității ofertelor în situații excepționale care impun o astfel de prelungire. În cazul în care un operator economic nu se conformează acestei solicitări, oferta sa va fi respinsă ca fiind inacceptabilă.

Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră sau cazul fortuit, cad în sarcina operatorului economic care transmite respectiva ofertă.

16. Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire este ”Cel mai bun raport calitate-preț” .

Componenta financiară: 70 puncte	Descriere criteriu: Prețul cel mai scăzut Algoritm de calcul Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 70 de puncte. Pentru celelalte prețuri ofertate, punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat.}$
---	--

<p>Componenta tehnică: 30 puncte</p>	<p>Descriere criteriu: Ponderea pentru materie primă din prețul total/ porție</p> <p>Algoritm de calcul</p> <p>Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/ porție este de 40%.</p> <p>Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/ porție se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 30 de puncte.</p> <p>Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/ porție, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:</p> <p>$Pmp(n) = (MP\ n / MP\ maxim) \times punctajul\ maxim\ alocat$</p> <p>*Pmp(n) = punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/porție</p> <p>MP n = nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/ porție</p> <p>MP maxim = nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/ porție.</p> <p>Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/ porție egal cu nivelul minim indicat de 40%, nu se acordă punctaj.</p> <p>Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/ porție mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.</p> <p>Factorul de evaluare "Procentul ponderii materiei prime din prețul total/ porție" va fi exprimat cu maxim 2 (două) zecimale.</p>
---	--

Notă:

În cazul când vor exista limitări, condiționari sau restricții impuse de ofertant la cerințele Caietului de Sarcini, oferta va fi declarată ca fiind neconformă.

Conform art. 139 din HG 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, clasamentul ofertelor se realizează prin acordarea, pentru

fiecare ofertă în parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul stabilit în documentația de atribuire.

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

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.

11. Recepționarea serviciilor și efectuarea plăților

La sfârșitul fiecărei luni se va încheia un proces-verbal de recepție între Autoritatea Contractantă și prestator, în care se va constata îndeplinirea integrală/parțială sau neîndeplinirea obligațiilor contractuale, consemnându-se numărul de porții livrate și recepționate de către beneficiar.

În urma încheierii procesului-verbal, prestatorul va emite factura aferentă serviciilor recepționate.

Plata către contractant se va efectua în lei, prin ordin de plată în baza facturii emise, în termen de maxim 30 de zile de la primirea facturii și recepția serviciilor.