



COMUNA FUNDU MOLDOVEI

Nr. 1999/20.03.2024

**APROBAT
PRIMAR,
Tudor Ion ZDROB**

DOCUMENTAȚIE DE ACHIZIȚIE

pentru atribuirea contractului de servicii de tip catering

Servicii de catering - pachet alimentar pentru Școala Gimnazială "Dimitrie Gusti", comuna Fundu Moldovei“, în cadrul Programului Național ”Masă sănătoasă”, anul 2024

Modalitatea de achiziție: Procedură proprie

Procedura de achiziție a unui serviciu cuprins în Anexa 2 din Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare

Întocmit,
Elena ANDRONICESCU

FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI

1. Autoritate contractantă: COMUNA FUNDU MOLDOVEI

2. Adresa: Calea Câmpulungului, nr. 218, Fundu Moldovei, Suceava

3. Telefon: 0371505061

5. Adresa de internet a autorității contractante: www.fundumoldovei.ro

6. Obiectul contractului: *”Servicii de catering pachet alimentar pentru Școala Gimnazială ”Dimitrie Gusti”, comuna Fundu Moldovei “*, în cadrul Programului Național ”Masă sănătoasă”, anul 2024. Furnizarea se va face la cele 2 școli din comună, la grădinița Colacu și la grădinița Fundu Moldovei.

7. Cod CPV: 55524000-9 – Servicii de catering pentru școli

8. Sursa de finanțare: bugetul de stat

9. Durata contractului de achiziție publică : de la data semnării acestuia de către ambele părți contractante și până la 31.12.2024.

10. Mijloace de comunicare:

Orice clarificare solicitată de ofertanți se va transmite la adresa e-mail office@fundumoldovei.ro cu mențiunea: “Solicitare de clarificări pentru *Servicii de catering-pachet alimentar pentru Școala Gimnazială ”Dimitrie Gusti”, comuna Fundu Moldovei “*, iar răspunsul autorității contractante va fi:

- ✓ transmis ofertantului prin e-mail la adresa indicată de acesta în solicitarea de clarificări

și

- ✓ postat pe site-ul www.fundumoldovei.ro, secțiunea „Achiziții”, anunțul cu titlul *”Servicii de catering - pachet alimentar pentru Școala Gimnazială ”Dimitrie Gusti”, comuna Fundu Moldovei “*, în cadrul Programului Național ”Masa sănătoasă”, anul 2024.

11. Modalitatea de achiziție:

Procedura de achiziție a unui serviciu cuprins în Anexa 2 din Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.

12. Valoarea estimată a contractului este: 563.595,84 lei fără TVA.

13. Cerințe minime de calificare și selecție pentru furnizorii care depun oferte

Ofertantul va trebui să îndeplinească cerințele obligatorii solicitate la acest capitol și să atașeze următoarele documentele solicitate:

➤ ***Cerințele referitoare la motivele de excludere:***

- a) Ofertanții nu trebuie să se încadreze în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
Se va completa și atașa **Formularul nr. 4**, din Secțiunea Formulare;
- b) Ofertanții nu trebuie să se încadreze în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, având obligația să prezinte în acest sens următoarele documente: **certificate de atestare fiscală** (în termen de valabilitate la momentul prezentării) privind îndeplinirea obligațiilor de plată a **impozitelor, taxelor locale și a contribuțiilor la bugetul general consolidat**, din care să reiasă lipsa datoriilor restante la momentul prezentării acestuia pentru sediul social principal, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru, o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate. Din documentele prezentate trebuie să reiasă lipsa datoriilor restante la momentul prezentării.
- c) Ofertanții nu trebuie să se încadreze în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
Se va completa și atașa **Formularul nr. 5**, din Secțiunea Formulare;
- d) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59 - 60 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
Se va completa și atașa **Formularul nr. 6**, din Secțiunea Formulare;

Persoanele ce dețin funcții de decizie în cadrul autorității în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire în sensul articolului menționat în lege, sunt următoarele:

- ✓ Zdrob Tudor Ion – primar al comunei Fundu Moldovei,
- ✓ Ciumău Mihai – viceprimar,
- ✓ Șalvariu Aurica - Secretar general UAT Fundu Moldovei,
- ✓ Ivanciuc Nelu – consilier primar,
- ✓ Burduhos Radu Cristian – inspector financiar contabil,
- ✓ Andronicescu Elena- consilier achiziții;
- ✓ Raia Iuliana-inspector;
- ✓ Tîmpău Mirela - Compartimentul Contabilitate - Viza CFP,
- ✓ Cazacu Valentin Traian, Moroșan Viorel, Poenaru Vasile, Popovici Steluta, Tîmpău Dorel, Tonegari Bogdan, Vancea Cristian, Zdrob Ursescu Gabriela, Morosan Florin Vasile, Timis Ioan,

Poenaru Laurentia, Andronicescu Adela Mihaela– membri Consiliul Local al comunei Fundu Moldovei..

Cerințele privind capacitatea de exercitare a activității profesionale

- Ofertantul trebuie sa dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă ca acesta este legal constituit, că nu se afla în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul ca are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului de achiziție publică. În acest sens se va prezenta **Certificatul constatator** emis de Oficiul National al Registrului Comerțului.

Informațiile cuprinse în Certificatul constatator trebuie să fie reale / actuale la momentul prezentării, din care sa reiasă ca ofertantul are ca obiect de activitate principal sau secundar autorizat prestarea de servicii similare celor din obiectul contractului, respectiv din clasa **562 activități de alimentație (catering) pentru evenimente si alte servicii de alimentație**;

Situația economică și financiară

Documente privind cash-flow-ul ofertantului. Acesta va demonstra că are acces la resurse reale, negrevate de datorii, depozite bancare, linii de credit sau alte resurse financiare, astfel încât să poată realiza un cash-flow de cel puțin 80.513 lei, sumă destinată îndeplinirii contractului, pe o perioadă de 1 luni(din cele 7 în care contractantul ar trebui să furnizeze pachete) de la data semnării contractului cu autoritatea contractantă, independent de alte angajamente contractuale ale ofertantului.

Documentele suport prin care se poate demonstra îndeplinirea cerinței trebuie să fie angajante, să confirme faptul că ofertantul va avea acces la finanțare din partea unei instituții de creditare sau că are disponibilități bănești proprii. Prezentarea unui extras de cont nu confirmă blocarea sumei pentru contract, în acest caz fiind necesară atașarea unei declarații notariale.

Cerințele privind capacitatea tehnică și / sau profesională

- Prezentarea unor documente prin care ofertantul sa facă dovada experienței similare, în ultimii 4 ani, prin ducerea la îndeplinire a cel puțin unuia sau mai multe contracte(maxim trei) de prestări servicii de natură similară celor care fac obiectul contractului (servicii de catering) a căror valoare cumulată să fie cel puțin **563.595,84 lei (fără TVA)**.

Documentele prin care operatorii economici menționați pot îndeplini cerința privind experiența similară sunt următoarele, fără a se limita la, enumerarea nefiind cumulativă:

- ✓ Contractul (ele) de prestări servicii pe care l-a / (le-au) îndeplinit;
- ✓ procese verbale de recepție sau alte documente din care să reiasă următoarele informații: beneficiarul, valoarea, perioada si locul livrării;

- ✓ recomandări;
 - ✓ alte documente echivalente.
- Prezentarea unor documente prin care ofertantul să facă dovada că pachetul alimentar (alcătuit din sandvici și fruct, ambalate individual) este produs în **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;
- Prezentarea unor documente prin care ofertantul să facă dovada implementării unui sistem de management al siguranței alimentare pentru conformitatea cu standardul **ISO 22000**, standard ce specifică cerințele care trebuie respectate de organizațiile implicate direct sau indirect în lanțul alimentar și care furnizează produse alimentare sau servicii care pot afecta siguranța alimentelor sau sănătatea consumatorilor)
- **Declarație pe propria răspundere** care să conțină informații despre **mijloacele de transport** implicate în derularea contractului;
- Pentru fiecare mijloc de transport se vor prezenta:
- ✓ documente relevante din care să rezulte dacă acesta este în dotare proprie, sau să demonstreze accesul la acesta printr-una din următoarele forme: închiriere, comodat, leasing, contract de prestări servicii, etc.;
 - ✓ documente din care să rezulte numărul de înmatriculare al mijlocului de transport precum și capacitatea mijlocului de transport;
 - ✓ documente care să facă dovada că mijlocul de transport are inspecția tehnică periodică în termen de valabilitate la data transmiterii ofertelor.
- Prezentarea de documente prin care ofertantul să facă dovada că produsele alimentare vor fi transportate de la sediul acestuia la sediul unităților de învățământ numai **cu mijloace auto speciale, autorizate / înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor**, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.
- Ofertantul va prezenta o **declarație pe propria răspundere** care conține informații privind personalul implicat în cadrul contractului;
- Ofertantul va prezenta documente din care să rezulte că personalul implicat în cadrul contractului (prepararea și furnizarea hranei) deține un **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.

14. Propunerea tehnică – Mod de prezentare

Modul de prezentare a propunerii tehnice se va face astfel încât să asigure posibilitatea verificării corespondenței propunerii tehnice depuse de către prestatorul de servicii de catering cu specificațiile prevăzute în Caietul de sarcini privind achiziționarea de **”Servicii de catering-pachet alimentar pentru Școala Gimnazială ”Dimitrie Gusti”, comuna Fundu Moldovei “**, în cadrul Programului Național ”Masă sănătoasă”, anul 2024 .

Împreună cu propunerea tehnică se vor depune și următoarele documente:

- ✓ un exemplar de contract semnat, pentru însușire clauze contractuale, model de contract atașat prezentei documentații de achiziție;
- ✓ declarație privind respectarea regulilor obligatorii referitoare la mediu, condițiile de muncă și protecția muncii, astfel cum sunt indicate în cadrul art. 51 din Legea 98 / 2016. (Detalii despre reglementările legislative în acest domeniu se pot obține de la Inspekția Muncii - autoritate competentă în ceea ce privește controlul aplicării legislației referitoare la securitatea și sănătatea în muncă - site-ul: <http://www.inspectiamuncii.ro/legislatie>);
- ✓ Document (metodologie) în care se va prezenta o **descriere detaliată a produselor oferite(rețetar)** și a modului de abordare a contractului, din care să rezulte echipamente utilaje, mijloace de transport, personal implicat în îndeplinirea contractului.

15. Propunerea financiară – Mod de prezentare

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

Valoarea unitară oferită nu va depăși valoarea unitară de 15 lei cu TVA.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate, trebuie semnată, pe propria răspundere, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de către acesta.

Perioada de valabilitate a ofertei se va raporta la data limită de depunere și va fi de 30 de zile de la data depunerii acesteia la registratura Primăriei Comunei Fundu Moldovei.

În acest sens ofertantul va prezenta Formularul de ofertă împreună cu Anexa la Formularul de oferta.

(Modelul de „Formular de oferta” împreună cu „anexa la formularul de oferta” se regăsesc în Secțiunea Formulare)

Ofertele vor fi redactate în limba română și vor fi exprimate în lei fără TVA. Ofertantul va evidenția separat valoarea TVA.

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

- materie primă/produse alimentare
- prepararea hranei
- transport.

16. Criteriu de atribuire:

Criteriul de atribuire care corespunde cel mai bine necesităților autorității contractante este cel mai bun raport calitate preț, conform art. 187 alin. 3, lit. a) din Legea 98 / 2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.

Raportat la complexitatea contractului de achiziție publică și la natura acestuia, justificarea alegerii și stabilirii ponderii fiecărui factor de evaluare este următoarea:

Factorii de evaluare și punctajele alocate sunt:

<i>Factori de evaluare</i>	<i>Pondere (%)</i>	<i>Punctaj maxim</i>
<i>1) Componenta financiară</i>		
Factor de evaluare <i>Prețul ofertei</i>	20%	20
<i>2) Componenta tehnică</i>		
Factor de evaluare <i>Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar</i>	80%	80
TOTAL	100%	100

Modalitatea de calcul al punctajului este prezentat mai jos:

1) pentru P1 / componenta financiară - punctajul maxim este de 20 puncte

Algoritm de calcul:

- pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, 20 puncte;
- pentru alt preț decât cel prevăzut la litera a) punctajul se calculează după algoritmul:
$$P_n = (\text{preț minim} / P_n) * 20$$

2) pentru P2 / componenta tehnică – punctajul maxim este de 80 puncte

Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar

Algoritm de calcul:

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, se acordă punctajul maxim alocat de 80 puncte. Pentru celelalte ponderi ale materiei prime, punctajul $P_{mp(n)} = (M_{p(n)} / M_{pmax}) * 80$.

Punctajele vor fi exprimate cu 2 zecimale. Este declarată câștigătoare oferta care obține punctajul cel mai mare. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, mai mic decât

nivelul minim de 40 %, oferta va fi declarată neconformă și respinsă. Clasamentul în baza căruia se stabilește oferta câștigătoare, se face în ordine descrescătoare a punctajelor obținute. În cazul în care 2 ofertanți obțin același punctaj, clasamentul se face în ordine descrescătoare a ponderii oferțate.

17. Garanția de participare

Se va constitui în conformitate cu prevederile art. 154 din Legea 98 / 2016 alin. (4) privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

Conform prevederilor alin. (2) din cadrul art. 154, valoarea garanției de participare nu poate depăși 1% din valoarea estimată a contractului de achiziție publică sau, în cazul acordului-cadru, din valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent.

Având în vedere prevederile articolului mai sus menționat, s-a stabilit cuantumul garanției de participare la **5.000,00 lei**.

Perioada de valabilitate a garanției de participare va fi de minim 30 zile de la data limită stabilită pentru depunerea ofertelor, perioadă cel puțin egală cu perioada minimă de valabilitate a ofertei, cu posibilitatea prelungirii acesteia.

În cazul în care ofertantul optează pentru constituirea garanției de participare prin virament suma se depune în contul RO03TREZ5925006XXX000451, cont deschis la Trezoreria Câmpulung Moldovenesc.

Restituirea garanției de participare se va face cu respectarea prevederilor art. 154¹ din Legea 98 / 2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

18. Garanția de bună execuție a contractului

Garanția de bună execuție se va constitui în conformitate cu prevederile art. 154 alin. (4) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, în scopul asigurării autorității contractante de îndeplinirea cantitativă, calitativă și în perioada convenită a contractului de prestări servicii.

- ✓ Valoarea garanției de bună execuție va fi de 5% din valoarea contractului de prestări servicii de catering, fără TVA.
- ✓ Termenul de constituire a garanției de bună execuție va fi de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de prestări servicii. Termenul poate fi prelungit la solicitarea justificată a contractantului, fără a depăși 15 zile de la data semnării contractului de prestări servicii.
- ✓ Restituirea garanției de bună execuție se va face cu respectarea prevederilor art. 154² din Legea 98 / 2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

19. Limba de redactare a ofertei: Română

20. Perioada de valabilitate a ofertei: 30 zile de la data limită de depunere a ofertelor la registratura Primăriei comunei Fundu Moldovei.

21. Modul de prezentare a ofertei:

Ofertanții interesați vor depune ofertele la sediul Primăriei Comunei Fundu Moldovei, până la data **de 22.03.2024 ora 15:30, în plic închis. Plicul va conține:**

- documentele de calificare
- propunerea tehnică
- propunerea financiară

„NU SE ACCEPTĂ OFERTE ALTERNATIVE”

22. Căi de atac

Contestațiile se depun și se soluționează în conformitate cu Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor.

CAIET DE SARCINI

Privind atribuirea contractului "Servicii de catering - pachet alimentar pentru Școala Gimnazială "Dimitrie Gusti", comuna Fundu Moldovei", în cadrul Programului Național "Masa sănătoasă", anul 2024

Cod CPV: 55524000-9 – Servicii de catering pentru școli

1. Dispoziții generale

Prezentul caiet de sarcini face parte din documentația de atribuire a contractului ***"Servicii de catering- pachet alimentar pentru Școala Gimnazială "Dimitrie Gusti", comuna Fundu Moldovei "*** și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa. Contractul ce urmează a fi atribuit are ca sursă de finanțare bugetul de stat, în cadrul Programului național "Masa sănătoasă", anul 2024, conform HG 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă". Având în vedere Hotărârea nr. 58/15.03.2024 a Consiliului de administrație a Școlii Gimnaziale "Dimitrie Gusti" Fundu Moldovei, prin care s-a hotărât aprobarea implementării programului de acordare a unui suport alimentar constând într-un pachet alimentar, deoarece nu există posibilitatea asigurării unei mese calde, în regim propriu sau de catering, desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform Legii 98/2016, art.68 și 111, prin procedură proprie.

2. Date despre autoritatea contractantă:

COMUNA FUNDU MOLDOVEI, cu sediul în Calea Câmpulungului, nr. 218, Fundu Moldovei, județul Suceava, autoritate publică locală, intenționează să achiziționeze ***"Servicii de catering- pachet alimentar pentru Școala Gimnazială "Dimitrie Gusti", comuna Fundu Moldovei "***, în cadrul Programului Național "Masa sănătoasă", anul 2024

3. Obiectul achiziției:

Obiectul achiziției este pregătirea și livrarea zilnică a pachetului alimentar format din sandvici, la care se va adăuga un fruct. Beneficiarii sunt preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Dimitrie Gusti, care participă la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar.

4. Scopul achiziției:

Scopul achiziției este și scopul Programului național "Masă sănătoasă" și constă în sprijinirea accesului la educație prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional asigurarea unei hrane corespunzătoare pentru copiii care participă la activitățile didactice, pentru a sprijini procesul de învățare și dezvoltare sănătoasă a copiilor, precum și formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase (adoptarea unei diete diversificate și echilibrate).

5. Descrierea achiziției:

Tipul achiziției: servicii de tip catering – pregătirea și livrarea zilnică (conform calendarului școlar, în perioadele de desfășurare a activităților didactice) a pachetului alimentar format din sandvici și fruct, pentru un număr maxim de 333 preșcolari și elevi, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare, conform Ordinului Ministrului Sănătății nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Locul de acordare a serviciilor: sediile celor două școli și a celor două grădinițe din Comuna Fundu Moldovei, conform indicațiilor responsabilului de program la nivel de unitate școlară și a orarului de furnizare stabilit cu acordul părților.

6. Valoarea estimată: 563.595,84 LEI FĂRĂ TVA

Pentru estimarea valorii contractului este necesară stabilirea numărului de pachete alimentare, aferente contractului de prestări servicii de catering. S-a ținut cont de:

-Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ: 333 beneficiari;

-Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului:

- Aprilie 2024: 20 zile;
- Mai 2024: 18 zile;
- Iunie 2024: 15 zile;
- Septembrie 2024: 16 zile;
- Octombrie 2024: 19 zile;
- Noiembrie 2024: 20 zile;
- Decembrie 2024: 15 zile;

Total 123 zile. Rezultă un număr de 40.959 pachete, adică 123 de zile x 333 elevi.

Valoarea maximă/beneficiar este de 15 lei cu T.V.A.(13,76 lei fără TVA), valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

7. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula de la semnarea acestuia până la finalul lunii decembrie 2024, în perioada desfășurării activităților educaționale.

8. Cantități necesare

Cantitatea maximă care face obiectul contractului este de 40.959 pachete alimentare;

- ✓ Valoarea unitară maximă este 15 lei cu TVA/zi;
- ✓ Valoarea unitară maximă de mai sus include: prețul produselor, ambalajelor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare, după caz alte cheltuieli care compun prețul unitar.
- ✓ Pe parcursul execuției contractului nu este permisă majorarea prețului unitar oferat;
- ✓ Autoritatea contractantă nu este obligată să achiziționeze cantitatea maximă menționată mai sus.

9. Specificații tehnice pachet alimentar - caracteristici generale, conform HG 24/2024:

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

Tipul de sandvici va varia de la o zi la alta(sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume, sandvici cu piept de pui la grătar și legume, sandvici cu pulpă dezosată la grătar, etc.). Opțiunile pentru fruct sunt: măr, banană, pară, portocală sau mandarină, precum și alte fructe de sezon. Tipul de fruct nu se va repeta în cursul unei săptămâni de mai mult de două ori.

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, 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 furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Menționăm faptul că în cadrul Școlii Gimnaziale Dimitrie Gusti, se întâlnesc următoarele cazuri:

- copii cu alergie la gluten: 2, din care 1 copil are și alergie întârziată la ou, alune de pădure, țelină, roșii și drojdie;
- copii cu alergie la fistic: 1;
- copii cu intoleranță la albuș de ou: 1;
- copii cu alergie la căpșuni, kiwi și fistic: 1;
- copii cu alergie la căpșuni: 1;
- copii ce apar unei religii ce restricționează consumul de carne și preparate din carne de porc: 16.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, sunt cele prevăzute în Anexa nr. 2 a HG 24/2024:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau non animală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente;
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă;
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
- Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă;
- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe;
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere;
- 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-secundare, conform legislației în vigoare.
- **Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.**

Ambalare, etichetare, marcare.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar, trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător.

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

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

-Pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produselor, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma ”PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

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

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

În situația în care masa nu este servită într-un interval de 60 minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

10. Condiții minime impuse de autoritatea contractantă

(1) Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate principal sau secundar autorizat prestarea de servicii similare celor din obiectul contractului, respectiv cod CAEN: 562 activități de alimentație (catering) pentru evenimente și alte servicii de alimentație;

(2) **Cerințele privind capacitatea tehnică și profesională** care trebuie îndeplinite de ofertanți sunt menționate în fișa de date a achiziției.

(3) **Cerințe specifice privind alimentele:**

a) Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări care ar face alimentele improprie consumului uman, ar putea periclita sănătatea și le-ar face imposibil de consumat. Alimentele trebuie amplasate și / sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

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

(4) **Cerințe specifice privind igiena personalului:**

a) Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

b) Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să respecte regulile igienico – sanitare, controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

Ofertantul va prezenta documente din care să rezulte că personalul implicat în cadrul contractului (prepararea și furnizarea hranei) deține un **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.

(5) **Cerințe specifice privind transportul alimentelor:**

Pachetele alimentare vor fi transportate de la sediul furnizorului la sediul unităților de învățământ numai **cu mijloace auto speciale, autorizate / înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor**, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

12. Documente care vor însoți oferta tehnică

(1) În cadrul propunerii tehnice, ofertanții vor prezenta descrierea detaliată a produselor oferite precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

(2) Declarația pe propria răspundere privind respectarea legislației în vigoare referitoare la protecția muncii și protecția mediului.

(3) Modelul de contract semnat, pentru însușire clauze contractuale.

13. Obligații contractuale ale prestatorului de servicii:

(1) **Condiții de calitate, siguranță și legalitate:**

a) Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare de consum, produsele alimentare trebuie însoțite, acolo unde este cazul, de tacâmuri sigilate.

b) Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu, de certificate de calitate și sanitar veterinar.

- c) Produsele livrate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.
- d) Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.
- g) Prestatorul trebuie să livreze zilnic o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată, în cantitate de o porție, pentru a fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de responsabilul de proiect desemnat sau de personalul de specialitate.

(3) Recepție, control și remedierea deficiențelor:

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunica imediat, în scris, prestatorului. De asemenea, în cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, achizitorul prin personalul desemnat va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.

13. Condiții contract:

13.1 Durata contractului: din momentul încheierii contractului, până la 31 decembrie 2024.

13.2. Limba în care vor fi redactate documentele: română

13.3. Considerații generale:

(1) Prestarea serviciilor:

- a) Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea și livrarea pachetului alimentar, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și cu respectarea costului alocat prin proiect și a condițiilor de calitate solicitate prin caietul de sarcini.
- b) Comanda pentru numărul de pachete ce vor trebui livrate copiilor se va transmite contractantului zilnic. Comanda pentru numărul zilnic de porții se va face de personalul desemnat, care va estima pe baza prezenței zilnice a copiilor. În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.
- c) Achizitorul prin persoanele desemnate răspunde în mod direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare, de urmărirea și verificarea distribuirii hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități.

(2) Livrarea hranei:

Livrarea hranei se va efectua zilnic, conform unui calendar de livrare care va fi stabilit de comun acord, în funcție de programul activităților educaționale ale copiilor.

(3) Transportul hranei:

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit legislației în vigoare.

(4) Modalitatea de plată a serviciilor care fac obiectul contractului

Plata se face cu ordin de plată în termen de cel mult 30 de zile de la data emiterii facturii de către ofertant, în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică.

15. Legislație aplicabilă în cazul prezentei proceduri

a) HG 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"

- b) Legea 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- c) H.G. 106/2002 privind etichetarea alimentelor cu modificările și completările ulterioare, actualizată, potrivit căreia operatorii economici sunt obligați, începând cu 13 decembrie 2016, să respecte noile reguli referitoare la etichetarea produselor alimentare;
- d) Norma metodologică privind etichetarea alimentelor din 07.02.2002 cu toate modificările și completările ulterioare;
- e) O.U.G. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- f) H.G. 924/2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare cu modificările și completările ulterioare;
- g) Regulamentul UE nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;

- h) Regulamentul (CE) nr.852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare cu toate modificările și completările ulterioare;
- i) Regulamentul (CE) nr.853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu modificările și completările ulterioare