

CAIET DE SARCINI

PENTRU ACHIZITIA PACHETELOR ALIMENTARE DIN CADRUL “Continuarea Programului – pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 150 de unitati de invatamant preuniversitar de stat,, -elevii comunei Scărișoara

Cod CPV: 55520000-1 Servicii de catering (Rev.2)

1. Autoritatea contractantă: **COMUNA SCĂRIȘOARA adresa str. Centru, nr. 205, localitatea Scărișoara, județul Alba, telefon 0258778461, fax 0258778503, email scarisora@ab.e-adm.ro**

Data limită de depunere a ofertelor : 11.01.2023, ora limită : 12.00

Data finalizare: 12.01.2023 , ora : 14.30

Adresa : COMUNA SCĂRIȘOARA adresa str. Centru, nr. 205, localitatea Scărișoara, județul Alba, telefon 0258778461, fax 0258778503, email scarisora@ab.e-adm.ro

Solicitări de clarificări se primesc până la data de **10.01.2023 ora 12,00** și se vor transmite la adresa de e-mail scarisora@ab.e-adm.ro, .

2. Obiectul contractului de achiziție publică este prestarea serviciilor de catering , respectiv prepararea, pregătire și livrarea zilnică a hranei pentru **135 copii scolari si prescolari pentru o perioada maximă de 98 zile calendaristice (pana la sfarsitul lunii iunie 2023, cu exceptia vacanțelor scolare si a zilelor libere legale).**

Numărul de porții comandate zilnic se va realiza în funcție de prezența zilnică a copiilor în Unitatea de Invatamant, existând fluctuații în funcție de numărul de intrări și ieșiri, precum și în funcție de anumite situații ce pot interveni (de ex. boală). Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va face zilnic până la ora 08:30 și va fi valabilă pentru ziua respectivă. Comanda se va face de către persoana desemnată de coordonatorul instituției.

Valoarea maximă estimată a contractului este de 198.450 lei fără TVA (15 x 98 zile = 13. 230 portii pachete x 15 lei/pachet)

Durata contractului : 30.06.2023

Garanție de participare da nu ■
Garantie de buna executie da nu ■

Principalele modalitati de finantare si plata si/sau trimitere la dispozitiile relevante: Sume defalcate din veniturile bugetului de stat catre bugetele locale. Plata catre furnizor se va face în termen de 30 zile de la data primirii (inregistrarii) facturii. Achizitorul are obligatia de efectua plata catre furnizor pe baza facturii, insotita de procesul verbal de receptie calitativă și cantitativă al produselor pentru care s-a emis factura, semnat fara obiectiuni de catre comisia de receptie.

CONDITII DE PARTICIPARE

I. Situatiia personala a operatorilor economici, inclusiv cerintele referitoare la inscrierea in registrul comertului sau al profesiei
a) Situatiia personala a ofertantului
<i>Informatii si formalitati necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate</i>
<ol style="list-style-type: none"> Ofertantul nu trebuie sa se regaseasca în situatiile prevazute la art. 59-60 din Legea nr. 98/2016. Modalitatea prin care poate fi demonstrata îndeplinirea cerintei: se va completa Formularul 3 Ofertantul nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art.164, art.165, art.167 din Legea nr.98/2016. Modalitatea prin care poate fi demonstrata îndeplinirea cerintei: se va completa Formularul 4, Formularul 5.

b) Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale
<i>Informatii si formalitati necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate:</i>
<p>Operatorii economici care depun oferta trebuie sa dovedeasca o forma de inregistrare in conditiile legii din tara de rezidenta, din care sa reiasa ca operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla in niciuna dintre situatiile de anulare a constituirii precum și faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului.</p> <p>Aceste documente justificative sunt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - certificat constatator emis de ONRC, sau in cazul ofertantilor straini, documente echivalente emise in tara de rezidenta. <p>Alte informatii minimale ce trebuie sa se regaseasca in documentul constatator sunt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - date de identificare legale (denumire, sediu, cod unic de inregistrare); - activitatile principale si secundare; - reprezentantii legali. <p>Documentele constatatoare trebuie sa ateste ca obiectul contractului are corespondenta in activitatea ofertantului.</p> <ul style="list-style-type: none"> - certificat de inregistrare trebuie sa reiasa ca ofertantul detine cod CAEN aferent documentatiei de atribuire. - autorizatie sanitar veterinara pentru siguranta alimentelor emisa cu pentru servicii de catering in coditiile legislatiei in vigoare (Ordinul presedintelui Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor nr. 57/2010)

CRITERII DE ATRIBUIRE: Pretul cel mai scazut.

Se va tine cont de distanta dintre punctul de livrare si sediul beneficiarului.

a. în cazul în care două sau mai multe oferte au prețuri egale și sunt situate pe primul loc, se va solicita ofertanților o nouă ofertă financiară, câștigătoare fiind oferta cu prețul cel mai scăzut.

b. în cazul în care două sau mai multe oferte au prețuri egale și sunt situate pe locurile 2, 3, se va solicita ofertanților o nouă propunere financiară, iar prețul poate fi îmbunătățit până la nivelul prețului ofertat de ofertantul clasat pe locul imediat anterior.

PREZENTAREA OFERTEI

Modul de prezentare a propunerii tehnice – Formularul 6 și Anexa

Propunerea tehnica se va depune la sediul autoritatii contractante.

Propunerea tehnica va fi elaborata astfel incat sa rezulte ca sunt indeplinite in totalitate cerintele aferente Caietului de sarcini. Cerintele impuse prin prezenta documentatie de atribuire sunt considerate minimale. In acest sens, orice oferta prezentata va fi luata in considerare, dar numai in masura in care propunerea tehnica presupune asigurarea in principal a cerintelor minime sau al unui nivel calitativ superior cerintelor minimale solicitate in caietul de sarcini.

In cazul in care pe parcursul indeplinirii contractului se constata faptul ca anumite elemente ale propunerii tehnice depusa de ofertant sunt inferioare sau nu corespund cerintelor prevazute in caietul de sarcini, prevaleaza prevederile caietului de sarcini,

Ofertantul va depune o declaratie (**Formular 7**) din care sa reiasa faptul ca, la elaborarea ofertei, a tinut cont de obligatiile relevante din domeniile mediului, social și al relatiilor de munca, stabilite prin legislatia adoptata la nivelul Uniunii Europene, legislatia natională, prin acorduri colective sau prin tratatele, conventiile și acordurile internationale în aceste domenii si ca va respecta aceste cerinte pe parcursul prestarii serviciilor care fac obiectul prezentei proceduri de atribuire. **Dovezi din care sa rezulte ca respectivele mijloace de transport folosite la transportul pachetelor sunt avizate de organisme de specialitate sau angajamentul ofertantului ca detine mijloace de transport avizate pentru transportul hranei;**

Modul de prezentare a propunerii financiare

Oferta financiara se va prezenta in **Formularul 8 si in Anexa**, la sediul autoritatii contractante.

Oferta financiara are caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului, pe toata durata de valabilitate stabilita.

Ofertantul va include in propunerea financiara si orice costuri legate de indeplinirea contractului, astfel cum este solicitat prin documentatia de atribuire.

Valoarea ofertata se va incadra in valoarea alocata/beneficiar conform art. 1 alin. 1 din Ordonanta de Urgenta nr. 91/2021.

Ofertantul va atasa si draftul de contract semnat pe fiecare pagina de reprezentantul/reprezentantii autorizati.

In cazul in care oferta contine propuneri de modificare a clauzelor contractuale pe care le-a stabilit autoritatea contractanta in cadrul documentatiei de atribuire, care sunt in mod evident dezavantajoase pentru aceasta din urma, iar ofertantul desi a fost informat cu respectiva situatie, nu accepta renuntarea la clauzele respective, oferta este considerata neconforma.

Propunerea financiara se va exprima in lei .

Modul de prezentare a ofertei

Operatorul economic are obligatia de a transmite oferta, pana la data si ora-limita de depunere a ofertelor prevazute in anuntul de participare.

Oferta se va depune la registratura institutiei sau pe adresa de e-mail, pana la data limita de depunere.

-Scrisoare de inaintare - **Formularul 1**

- Informatii generale – **Formularul 2**

CARACTERISTICI GENERALE

Se vor furniza:

Pachet alimentar : produse de panificație din faina integrala (pâine feliată sau batoane/chifle) 80g – maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și 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.

Beneficiarul va proceda la verificarea prin sondaj a gramajului pachetului alimentar, avand dreptul de a refuza intreaga cantitate daca se constata ca acestea nu corespund cu gramajul solicitat si poate solicita restituiria sumei pe intreaga cantitate din ziua respectiva.

Pachetul alimentar va contine minim trei zile saptamanal : produse de carne de porc-vita, obligatoriu unt si derivate lactate.

In doua zile din cursul saptamanii pachetul va contine piept de pui si sunca de pui(nu va contine pulpa de pui deoarece nu se poate impacheta).

Pachetul alimentar nu va contine mezeluri de pasare.

Se vor asigura transportul și distribuția **zilnic** la destinatar - unitatea de învățământ, conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 91/2021 privind aprobarea continuarii Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile si limitele prevazute in lista din anexa nr.1 la 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.*

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului - pilot 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. Furnizorul/prestatorul autorizat/înregistrat unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, va păstra și va 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. 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.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (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.1308/2013 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.1037/2001 și (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

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 furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi de:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri. Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ .

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 91/2021 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr.1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a regulamentelor (CE) nr.1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr.608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;

b) lista ingredientelor;

c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data limită de consum, sub forma: "Expiră la data de ...", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;

g) condiții de depozitare;

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

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

8.Principii care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii

1. 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 tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume);

6. Evitarea mâncărilor 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 cu compot);

7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite;

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe;

9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere).

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitare – veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

11. 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.

Oferta tehnica si financiara trebuie sa respecte intrutotul prevederile Ordonantei 91/2021 de aprobarea a programului si cerintele din caietul de sarcini.

Intocmit,

BIRLA MARIN

