

U.A.T. Comuna Vladeni

Judetul Ialomita

Nr. 5230/23.12.2024



CAIET DE SARCINI

privind procedura de achiziție proprie pentru atribuirea contractului de servicii de catering prin Programul național "Masă sănătoasă" pentru "Scoala Gimnaziala Vladeni" derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024- 2025 .

I. PREAMBUL

În temeiul,

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice
- Hotărârea nr.24/2024, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă";
- 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"
- Procedura interna PROCEDURĂ PROPRIE privind achiziția publică de servicii prevăzute în ANEXA 2 la Legea nr. 98/2016.

- Orice alte acte normative in vigoare care reglementeaza achizitiile publice. Pentru consultarea legislatiei in domeniul achizitiilor publice poate fi accesat site-ul www.anap.ro.

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering Cod CPV 55524000-9.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii simplificate elaborata in conformitate cu:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea de *Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Vladeni , comuna Vladeni , pentru „Școala Gimnaziala Vladeni” derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024-2025, pentru modulele 3,4 și 5 ale anului școlar 2024 – 2025.*

Prestatorul se obligă să asigure suportul alimentar cu respectarea prevederilor 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 prin Programul național "Masă sănătoasă".

III. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru “Școala Gimnaziala VLADENI “, pentru modulele 1 și 2 ale anului școlar 2024 – 2025, din comuna Vladeni, județul Ialomița, în condițiile stabilite prin Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi sunt prevăzute în anexa nr. 2. și Specificațiile tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii sunt prevăzute în anexa nr. 3 din Hotărârea nr.24/2024, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

Livrarea pachetului alimentar se va face în fiecare locație în care își desfășoară activitatea „Școala Gimnaziala Vladeni “, o dată pe zi, de luni până vineri respectiv, cu acordul conducerii Școlii Gimnaziale Vladeni :

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering pentru școli	55524000-9	Zilnic între orele 10 ⁰⁰ -10 ³⁰ , se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă

Perioada de implementare:

Data de la care se semnează contractul, până la data de 20.06.2025.

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim **15 lei** inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei, în cadrul scolii „Școala Gimnaziala Vlădeni“, suportul alimentar constă într-un pachet alimentar, compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa nr.2 și anexa nr.3 din Hotărârea nr.24/2024, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", redate mai jos:

Anexa nr.2

NORMELE MINIME OBLIGATORII

care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor 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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluști și 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 rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

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

8. 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 în vigoare.

9. 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.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuță 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 și ficăței 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 și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și 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 franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

Anexa nr. 3

SPECIFICAȚII TEHNICE

pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;
- b) pachet alimentar: 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 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt 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.

1.2. 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.

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

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS 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.

2.2. 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.

2.3. 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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

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.

4. 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 hrana nu este servită într-un interval de 60 de 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.

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.

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. Metode de testare și control

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

7. Personalul angajat în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare

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.

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 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";
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe

NOTA

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară, stabilite de către autoritatea contractantă în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Unitățile de învățământ vor tine evidenta cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidenta numărului de copii.

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

IV. CALITATEA PRODUSELOR

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).

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.

V. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Se vor respecta toate prevederile prevăzute în caietul de sarcini, și ale *Hotărâri nr.24/2024, privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"*. Dacă se constată neconcordanțe între Caietul de sarcini și Hotărârea nr.24/2024, prevalează prevederile Hotărâri nr.24/2024.
2. Propunerea tehnică va fi prezentă în așa fel încât să detalieze și să demonstreze îndeplinirea tuturor cerințelor din Caietul de sarcini.
3. Pe parcursul îndeplinirii contractului de servicii, se vor respecta obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii prevăzute de Codul Muncii, Legea 319/2006 și HGR 1425/2006. Ofertantul va preciza în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia a ținut cont de obligație referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Formularul nr. 2. Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul Teritorial de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.
4. În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se consideră că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura și va fi exclus din aceasta.
5. Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.
6. Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire (inclusiv a caietului de sarcini), prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea "sau echivalent"
7. Ofertanții au obligația să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:
 - a) materie primă/produse alimentare;
 - b) prepararea hranei;
 - c) transport.

VI. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

1. Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.
2. Prețul total ofertat va fi exprimat în lei, cu și fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.
3. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.
4. 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.
5. În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.
6. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.
7. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

VII. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Ofertele trebuie să fie depuse folosind sistemul de plic, adică un pachet sau un plic exterior sigilat și netransparent care să conțină 3 plicuri în interior marcate corespunzător: "Documente de calificare", „Propunerea Tehnică” și „Propunerea Financiară”.

Plicul va conține, separat pe lângă aceste 3 plicuri și Imputernicirea pentru persoana autorizată care depune oferta, dacă este cazul.

Oferta va conține în mod obligatoriu un OPIS al documentelor care se depun.

Pe pachetul exterior se vor scrie următoarele informații:

- Numele și adresa Autorității Contractante: Primăria Vladeni, Comuna Vladeni, str. Mihai Viteazul, nr. 35, Județul Ialomița
- Numele proiectului pentru care se depune oferta: Servicii de catering prin Programul național "Masă sănătoasă" pentru "Școala Gimnazială Vladeni" derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.
- Mențiunea "A nu se deschide înaintea sesiunii de deschidere a ofertelor" 13.01.2025, orele 14⁰⁰;

Autoritatea Contractanta nu isi asuma nici o responsabilitate in cazul in care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marcat conform prevederilor de mai sus.

Adresa la care se depun ofertele: Primaria Vladeni , Comuna Vladeni, str. Mihai Viteazul , nr. 35, Judetul Ialomita.

Operatorul economic trebuie sa ia toate masurile astfel încât oferta sa fie transmisa la sediul autoritatii contractante, numai pâna la data limita de depunere a ofertelor, asa cum va fi aceasta evidentiata în invitatia de participare;

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusiv forta majora, cad în sarcina operatorului economic.

Ofertele depuse la o alta adresa decât cea mai sus precizata sau dupa expirarea datei pentru depunere se returneaza nedeschise.

Nu se accepta oferte nesemnate.

Documentele insotitoare sunt:

- Scrisoare de înaintare;
- Imputernicire+copie Carte de Identitate a imputernicitului;

În cazul documentelor emise de institutii/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie sa fie semnate si parafate conform prevederilor legale.

Orice operator economic are dreptul de a-si modifica sau de a-si retrage oferta numai înainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertei si numai printr-o solicitare scrisa în acest sens.

Atentie:

Se solicită operatorilor economici să procedeze la numerotarea de la prima la ultima pagină a tuturor paginilor din cadrul ofertei, din cadrul documentelor de calificare si din cadrul celorlalte documente care însoțesc oferta, astfel încât acestea să poată fi identificate în mod facil.

Ofertantii au obligatia de a analiza documentatia de atribuire si de a transmite oferta conform tuturor instructiunilor, formularelor, prevederilor contractuale si caietului de sarcini continute în această documentatie

VIII. CERINTE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA

- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât si echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației naționale și europene în vigoare.
- Să dețină document de inregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranta alimentelor.

- Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și ori de câte ori este nevoie verificările metrologice ale aparatelor de măsurat și control utilizate.
- Ofertantul trebuie să asigure personalul de specialitate calificat necesar executării prestației. (minim doi bucătari calificați)
- Sa faca dovada elaborării, aplicării și utilizării a uneia sau a mai multor proceduri bazate pe HACCP
- Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevazute în regulamentul intern al autorității contractante
- În situația în care personalul prestatorului uzează de dreptul la greva, acesta trebuie să respecte graficul de livrare stabilit
- Certificat al sistemului de management al siguranței alimentelor SR EN ISO 22000:2019 (sau echivalent)
- Minimum 2 vehiculele de transport care trebuie să fie autorizate de Direcția Sanitară Veterinară și Pentru Siguranța Alimentelor, pentru transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare;
- Autorizația de funcționare pentru locul de preparare / pregătire hrana, unde aceasta își desfășoară activitatea.
- Document de înregistrare (autorizație) DSVSA pentru obiectivul "Restaurant" (locul de preparare / pregătire hrana)
- Prestatorul de servicii se obligă să pună la dispoziția Autorității contractuale, la cerere, lista furnizorilor pentru materiile prime folosite la prepararea hranei și Declarațiile de conformitate și Specificațiile tehnice de la producători.
- Dovada absolvirii cursurilor de noțiuni fundamentale de igienă pentru personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului
- Prestatorul de servicii se obligă să pună la dispoziția Autorității contractuale lunar, buletin de analiză pentru unul din produsele furnizate. Prezentarea programului de autocontrol
- Prestatorul serviciilor de catering va permite accesul reprezentanților autorității contractante din Compartimentul Medical și Social, ori de câte ori i se va solicita. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului serviciilor de catering, care vor întocmi un proces verbal de constatare.

IX. Criterii de atribuire - Cel mai bun raport calitate – pret

1. Prețul ofertei-70 puncte

Se va utiliza ca factor de evaluare prețul total oferat

Algoritm de calcul:

a) Pentru oferta cu cel mai mic preț total oferat se acordă punctajul maxim 70 p

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$P1n$ (preț unitar cel mai mic oferat pentru servicii/Preț unitar oferat n)x 70p

2. Componenta tehnică experiența și calificarea personalului de specialitate-punctaj maxim 30 puncte

Descriere prin personal de specialitate se înțelege bucatar. Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat în specialitatea de bucatar în ordinea descrescătoare a vechimii.

Pentru fiecare specialitate (bucătar) se va prezenta o copie după contractul de muncă, extras REVISAL, precum și diplome, autorizații, certificate din care să rezulte specializarea acestuia.

Prin experiența personalului de specialitate a operatorului economic se înțelege suma anilor de vechime a angajaților calificați în specialitatea de bucatar a maximum 2 (doi) angajați din centralizatorul prezentat.

Algoritm de calcul :

a) pentru cea mai mare experiență a personalului de specialitate se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare : 30 puncte

b) pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$P2n$ (experiența(n)/experiența max) x 30 puncte

Prețul oferat va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzând toate cheltuielile aferente: preparare și transport hrană.

Punctajul total = pret (maxim 70 puncte) + componenta tehnică: experiența și calificarea personalului de specialitate maxim 30 puncte) maxim 100 puncte

Clasamentul ofertelor va fi determinat pe baza punctajului total.

Pe baza metodei de calcul de mai sus, ofertantul care are cel mai mare punctaj va fi declarant câștigător.

Experiența similară

Ofertantul trebuie să fi executat servicii similare în ultimii 3 ani în valoare cumulata de cel puțin 263559 lei fara TVA, valoare care se poate demonstra prin însumarea valorilor serviciilor similare prestate, la nivelul a maxim 2 contracte.

Modalitate prin care poate fi demonstrata îndeplinirea ceritei:

Urmatoarele documente justificative care probeaza îndeplinirea cerintei vor fi prezentate:

- procesul-verbal de receptie finala / procesul-verbal de receptie la terminarea serviciilor, recomandari care sa ateste faptul ca serviciile au fost duse la bun sfârșit si/sau alte documente din care sa reiasa urmatoarele informatii: beneficiarul, cantitatea, perioada (inclusiv data încheierii contractului) si locul prestare al serviciilor.

Prețul suportului alimentar, conține prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport. Prestatorul va indica toate costurile pe baza cărora s-a fundamentat prețul.

Aprob ,
Primar

Întocmit,
Socarici Titi

