

COMUNA Plenița

JUDEȚUL DOLJ

e-mail: primariaplenita@gmail.com

Tel/Fax: 0251.368.089

Nr. înreg. *6478 din 21.03.2024*

Aprob,

Cuțuț
*Primar,



CAIET DE SARCINI

afărent atribuirii contractului de achiziție publică cu obiectul *Servicii asigurare hrana, pachet alimentar, pentru elevii din unitățile de învățământ din Comuna Plenița - în cadrul PNMS*

Întocmit,

Consilier achiziții publice

J

1. Informații generale

1.1 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru atribuirea contractului și constituie ansamblul cerințelor minime și obligatorii pe baza cărora operatorii economici își vor elabora oferta.

Autoritatea contractanta considera ca prezentul caiet de sarcini oferă informații detaliate privind serviciile ce se doresc a fi achiziționate, respectiv *Servicii asigurare hrana, pachet alimentar, pentru elevii din unitățile de învățământ din Comuna Plenița - în cadrul PNMS.*

PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de **15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată**. Limita valorică de **15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată** și cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

Cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind cerințe minime.

1.2 Date generale

Autoritatea Contractantă: Comuna Plenița – Unitate Administrativ Teritorială

Sursa de finanțare: - din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București

Durata maximă a contractului de servicii: 7 luni (durata de îndeplinire expiră la data de 20 Decembrie 2024)

Valoarea contractului: 946.380 lei, inclusiv TVA (nr. copii înscriși la cursuri*nr zile de cursuri pana la 20.12.2024***15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată**).

Limita valorică de **15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată** și cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

1.3 Denumirea serviciilor achiziționate

Ofertantul devenit contractor va presta următorul tip de servicii: servicii de catering în școli (Cod CPV 55524000-9)

1.4 Date privind procedura aplicată

Ținând cont de:

- principalele acte normative care reglementează desfășurarea achizițiilor publice:
 - la nivel european
 - Directiva 2014/24/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 26 februarie 2014 privind achizițiile publice și de abrogare a Directivei 2004/18/CE;
 - la nivel național
 - Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;

- Hotărârea Guvernului nr. 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;

- valoarea estimată a contractului de servicii, calculată pornind de la nr. de porții necesare de la data estimată a semnării contractului, până la 20.12.2024 – sfârșitul anului școlar 2023-2024*15 lei cu tva/prețul pe porție oferat, în conformitate cu prevederile hotărârii 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";

- având în vedere tipul serviciilor care fac obiectul achiziției, autoritatea contractantă a decis demararea achiziției publice în vederea atribuirii contractului având ca obiect prestarea Serviciii asigurare hrana, pachet alimentar, pentru elevii din unitățile de învățământ din Comuna Plenița - în cadrul PNMS, pe perioada anului școlar (suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare), prin **PROCEDURA SIMPLIFICATĂ PROPRIE/NORME PROPRII**, conform art 12 lit. b), art. 68 ali. (1) lit. h, art. 69 ali. (1) și alin. (6) și art. 111 din Legea 98/2016.

2. Descrierea serviciilor

2.1 Obiectul contractului

Scopul acestui contract este prestarea de *Servicii asigurare hrana, pachet alimentar, pentru elevii din unitățile de învățământ din Comuna Plenița - în cadrul PNMS*, în zilele de cursuri (suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare), până la 20.12.2024.

Ofertantul care va deveni contractor, trebuie să asigure servicii de catering, în baza contractului, la locațiile de desfășurare a activităților:

- Grădinița și Școala cu clasele I – IV, str. Decebal, nr. 51, sat Castele Traiane, comuna Plenița, Dolj;
- Grădinița cu program normal, str. Lalelelor, nr. 27, Plenița, Dolj;
- Școala cu clasele I – IV, str. Biserica Poiană, nr. 5, Plenița, Dolj;
- Liceul Tehnologic „Constantin Niolaescu Ploșor”, str. Traian, nr. 1, Plenița, Dolj.

2.2 Riscuri și supoziții

Supoziții

- Numărul de elevi prezenți la cursuri se va considera a fi nr. de elevi înscriși la începutul anului școlar;
- Serviciile solicitate vor fi asigurate în condiții de înaltă calitate, conform prevederilor caietului de sarcini

Riscuri

- Serviciile oferite nu sunt în concordanță cu prevederile caietului de sarcini
- Numărul de elevi prezenți la cursuri nu este zilnic egal cu nr. de elevi înscriși la începutul anului școlar

3. Cerințele cu privire la serviciile solicitate – conform anexelor la Hotărârea nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

La elaborarea propunerii tehnice cat si in prestarea serviciilor, operatorii economici participanți la procedură trebuie să țină seama de **specificatiile tehnice** de mai jos în prestarea serviciilor solicitate (conform anexa 3 la HG 24/2024):

I. Caracteristici generale

Se vor furniza pachete alimentare preparate conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărârea nr. 24/2024;

a. 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.

b. 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.

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

- valoare materii prime,
- servicii de preparare a hranei
- servicii de transport.

În cadrul procesului de selecție, vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

II. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

a. 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.

b. 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.

c. 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.

III. 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.

IV. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

- 24 de ore de la momentul ambalării pentru pachetul alimentar.

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.

V. 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.

VI. 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.

VII. 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.

VIII. 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.

3.1. **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 preșcolărilor 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 gătire 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 vacuță 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.

4. Justificările privind alegerea criteriilor de calificare privind capacitatea

4.1. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

4.1.1 Pentru persoanele fizice/juridice romane

Prezentarea certificatului constatator emis de Oficiul Registrului Comertului.

În conformitate cu prevederile art. 173 din 98/2016, cu modificările și completările ulterioare se solicită documente edificatoare privind obiectul de activitate al operatorului economic. Operatorul economic trebuie să-și dovedească forma de înregistrare ca persoana juridică română/străină, prin prezentarea unui certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comertului/ altor documente care dovedesc o formă de înregistrare ori apartenența din punct de vedere profesional în țara de origine. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN autorizat din Certificatul Constatator, potrivit dispozițiilor art. 15 din Legea nr. 359/2004 privind simplificarea formalităților la înregistrarea în Registrul Comertului a persoanelor fizice, asociațiilor familiale și persoanelor juridice, înregistrarea fiscală a acestora, precum și la autorizarea funcționării persoanelor juridice, cu modificările și completările ulterioare. Solicitarea acestui document devine fundamentală în contextul în care un operator economic ce nu are în obiectul de activitate autorizat, principal sau secundar, corespondent al obiectului contractului nu se poate angaja din punct de vedere legal în derularea și gestionarea acestuia.

4.1.2 Pentru persoanele fizice/juridice straine

Prezentarea de documente care dovedesc o formă de înregistrare/atestare ori apartenența din punct de vedere profesional, conforme legii țării de rezidență a operatorului economic;

În cazul ofertanților (persoane fizice sau juridice) străine toate documentele care vor fi prezentate vor fi însoțite de traduceri autorizate în limba română.

4.2. Capacitatea tehnică și profesională

Legislația prevede că în cazul aplicării procedurii simplificate, autoritatea contractantă poate stabili cerințe de participare care sunt necesare și adecvate pentru a se asigura că un ofertant are capacitatea juridică și financiară și competențele tehnice și profesionale, anume cerințe de calificare cu privire la capacitatea de exercitare a activității profesionale, situația economică și financiară, precum și capacitatea tehnică și profesională a operatorilor economici pentru a putea asigura serviciile de livrare

în regim de catering *suport alimentar pentru* pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ ale Comunei Plenița (art.113, alin.(11) litera a, b - art. 173 alin. (2), art. 175 Cap. IV sect. 6 – *Criterii de calificare si selectie*, paragraful 3 – *Criterii privind capacitatea* din Legea nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice).

Cerința 1 - capacitatea tehnică și profesională a operatorilor economici

Suportul alimentar va fi produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor anexei nr. 3 la HG 24/2024, fiind 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.

Operatorul economic va demonstra că deține autorizațiile necesare, vizate la zi, anume:

- Autorizație emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor;
- Autorizație emisă de Direcția de Sănătate Publică Mehedinti;
- Document de înregistrare la Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor;

Cerința 2 - capacitatea tehnică și profesională a operatorilor economici

Operatorul economic va face dovada existenței următoarelor contracte de prestări servicii:

- Dezinsecție-Deratizare-Dezinfectie – servicii efectuate trimestrial;
- Colectare deseuri animale;
- Colectare uleiuri uzate

Cerința 3 - cerințe de calificare cu privire la capacitatea de exercitare a activității profesionale

- Pentru a putea acoperi cantitatea mare de porții, operatorul economic va face dovada că numărul minim de angajați la departamentul *bucatarie* este de 15, număr luat în calcul la data depunerii ofertei, (se va prezenta extras revisal pe fiecare angajat în parte din care să reiasă codul cor, cu respectarea Regulamentului European 679/2016 privind Protecția Datelor cu Caracter Personal (GDPR), aplicabil în România începând din 25 mai 2018);
- 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;
- Pentru a putea asigura respectarea normelor privind alimentația sanatoasă în unitățile de învățământ și ordinul privind stabilirea necesarului minim de substanțe nutritive pentru alimentația zilnică a copiilor, ofertantul va face dovada de personal specializat în nutriție - Bucatar nutritionist/dietetician – se va prezenta raport revisal;
- Operatorul economic va face dovada deținerii aparaturii profesionale necesare pentru păstrarea și pregătirea produselor alimentare astfel: să dispună de spații de refrigerare de minim 100 metri cubi și de spații de congelare de minim 25 metri cubi, să dețină minim 2 (două) plite a câte patru ochiuri pentru gătit – se vor prezenta rapoartele/fișele conturilor mijloace fixe/echipamente;
- Operatorul economic va face dovada deținerii a minim o autoutilitară izotermă pentru transportul produselor alimentare/hranei participanților la sediul autorității contractante sau la locul desfășurării cursurilor (proprietate sau contract de închiriere/comodat);

Cerinta 4 - capacitatea economică și financiară necesară pentru a executa contractul de achiziție publică
- Nivel minim al cifrei de afaceri anuale: 900.000 lei (se va lua în considerare nivelul CA al anului 2022)

Cerinta 5

Operatorii economici vor indica în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă.

Justificare cerinte:

Au fost solicitate operatorilor economici cerințe minime privind situația economică și financiară care sunt necesare și adecvate pentru a se asigura că operatorii economici dispun de capacitatea economică și financiară necesară pentru a executa contractul de achiziție publică privind asigurarea serviciilor în regim de catering *suport alimentar pentru* pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ ale Comunei Plenița și pentru a fi protejată față de un eventual risc de neîndeplinire corespunzătoare a contractului.

Având în vedere tipul serviciilor, pentru a avea un nivel corespunzător al asigurării de risc profesional, autoritatea contractantă solicită operatorilor economici ofertanți autorizații specifice și, de asemenea, să aibă încheiate contracte de prestări servicii necesare pentru desfășurarea activității în condiții de igienă corespunzătoare, acest lucru fiind posibil prin colectarea și eliminarea deșeurilor animale și a uleiurilor uzate, în același timp făcându-se regulat Dezinsecție-Deratizare-Dezinfecție de către firme/persoane autorizate în acest sens.

5. Subcontractarea

Ofertantul are dreptul de a include în propunerea tehnică posibilitatea de a subcontracta o parte din contract, cu mențiunea ca în ofertă ori în solicitarea de participare trebuie să menționeze partea/părțile din contract pe care intenționează să o/le subcontracteze, să indice datele de identificare ale subcontractanților propuși, dacă aceștia din urmă sunt cunoscuți la momentul depunerii ofertei sau a solicitării de participare, iar subcontractanții propuși trebuie să respecte aceleași obligații ca și ofertanții, în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă, stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele și acordurile internaționale în aceste domenii, prevăzute în documentația de atribuire (art. 55 din Legea nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice). În cazul în care parti din contractul de achizitie publica urmeaza sa se îndeplineasca de unul sau mai multi subcontractanti, autoritatea contractanta va solicita, la încheierea contractului de achizitie publica, prezentarea contractelor încheiate între viitorul contractant și subcontractantii nominalizati în oferta. Resursele materiale și umane ale subcontractantilor declarati se vor lua în considerare pentru partea lor de implicare în contractul care urmeaza sa fie îndeplinit, daca sunt prezentate documente relevante în acest sens de catre ofertantul care invoca sustinerea din partea subcontractantilor. Contractele prezentate trebuie sa fie în concordanta cu oferta și se vor constitui în anexe la contractul de achizitie publica. Pe parcursul derularii contractului, contractantul nu are dreptul de a înlocui subcontractantii nominalizati în oferta fara acceptul autoritatii contractante, iar eventuala înlocuire a acestora nu trebuie sa conduca la modificarea propunerii tehnice sau financiare initiale.

6. Cerințe privind corespondența între autoritatea contractantă și contractor

- a. Ofertantul devenit contractor va nominaliza o persoană responsabilă de derularea contractului din partea sa, care va asigura contactul permanent cu reprezentanții autorității contractante.

- b. Ofertantul devenit contractor se obligă să aloce resursele necesare ducerii la îndeplinire în cele mai bune condiții a contractului. Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru activitatea persoanelor desemnate responsabile și pentru obținerea rezultatelor solicitate.
- c. Conducerea unității de învățământ desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri școlare arondate din Comuna Plenița, responsabil care poate fi din categoria personal didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere și care vor lucra în strânsă colaborare cu persoana desemnata de ofertantul devenit contractor. Numele persoanelor responsabile din partea autoritatii contractante va fi transmisă ofertantului devenit contractor după semnarea contractului.
- d. Conducerea unității de învățământ desemnează un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.
- e. Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.
- f. La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite ISJ Dolj un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

7. Reguli privind pastrarea/transportul hranei participantilor

- a. Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.
- b. Ofertantul devenit contractor trebuie să transporte și să distribuie hrana către destinațiile finale, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.
- c. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.
- d. Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente adecvate, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.
- e. Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.
- f. Recipientele în care se vor transporta alimentele vor fi igienizate înainte și după fiecare livrare. În cazul unor produse preambalate acestea trebuie să fie ambalate individual (recipiente/pungi din plastic sigilate și etichetate).
- g. Recipientele vor fi colectate de către prestatorul de servicii și vor face obiectul reciclării conform normelor de mediu.

- h. Toate costurile legate de implementarea contractului, cum ar fi: cheltuieli cu personalul, cheltuieli de transport, procurare, servire, cheltuieli de comunicații, cheltuieli administrative și vor fi incluse de către ofertant în tarifele oferite.
- i. Niciun echipament nu va fi achiziționat în numele autorității contractante ca parte a acestui contract sau transferat autorității contractante la sfârșitul acestui contract. Ofertantul trebuie să dispună de propriul echipament necesar pentru buna derulare a contractului

8. Cerințe generale cu privire la prestarea serviciilor

- i. Ofertantul devenit contractor trebuie să execute serviciile exclusiv cu personal calificat
- ii. Ofertantul devenit contractor trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, aviz de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).
- iii. Ofertantul devenit contractor trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate.
- iv. În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, autoritatea contractantă are dreptul să oprească distribuția hranei, iar ofertantul devenit contractor pentru serviciile de asigurare hrană participanți va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alte corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 (două) ore de la primirea notificării.
- v. La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul devenit contractor are obligația de a prezenta xerocopiile după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).
- vi. În cazul în care se vor constata cantități lipsă, în momentul recepționării zilnice a serviciilor, se vor consemna într-un tabel proces verbal și respectiv procesul verbal de recepție a serviciilor urmând ca ele să fie livrate în cel mai scurt timp. Dacă meniurile constatate lipsă la recepție nu vor fi livrate autoritatea contractantă nu va plăti contravaloarea acestora..
- vii. Ofertantul devenit contractor este responsabil pentru execuția la timp a obligațiilor contractuale și pentru calitatea serviciilor în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini
- viii. Ofertantul devenit contractor se va conforma solicitărilor transmise de autoritatea contractantă prin intermediul persoanei de contact desemnate. Autoritatea contractantă va furniza toate informațiile necesare solicitate de către ofertantul devenit contractor în scopul ducerii la îndeplinire a contractului de servicii.
- ix. Ofertantul devenit contractor va rămâne în legătură permanentă cu persoana de contact desemnată din cadrul autorității contractante. Comunicările între părți se vor focaliza pe îndeplinirea sarcinilor prezentate în prezentul caiet de sarcini, dar și pe problemele procedurale, financiare, contractuale și tehnice cu consecințe financiare.

- x. Serviciile ce fac obiectul contractului vor fi prestate pe toata durata contractului, respectiv începând cu intrarea în efectivitate a contractului și până la finalizarea serviciilor, în măsura solicitării acestora de către autoritatea contractantă.
- xi. Serviciile vor fi prestate în timp util, în vederea îndeplinirii cu succes a obiectului contractului.
- xii. Ofertantul devenit contractor va informa în cel mai scurt timp persoana de contact desemnată de către autoritatea contractantă cu privire la orice eveniment sau circumstanțe ce împiedică execuția contractului la timp.
- xiii. În cazul în care ofertantul devenit contractor nu poate onora solicitarea primită cu privire la prestarea serviciilor, autoritatea contractantă poate achiziționa aceste servicii de la alți prestatori de servicii. În cazul în care această situație va interveni, ofertantul devenit contractor va suporta valoarea prejudiciului creat, respectiv diferența dintre valoarea plătită altui furnizor și valoarea prevăzută în contractul de achiziție publică.
- xiv. Autoritatea Contractantă nu este responsabilă pentru nici un fel de cheltuieli suplimentare generate de preluarea unor instrucțiuni ale participanților la fiecare eveniment, suplimentare față de serviciile incluse în contract. Personalul de deservire va fi instruit în acest sens, iar participanții la evenimente (inclusiv personalul desemnat de Autoritatea Contractantă) vor fi informați privind serviciile asigurate pe baza contractului și cele contracost.

În executarea activităților ce fac obiectul contractului de servicii, ofertantul devenit contractor va respecta și se va supune tuturor legilor și reglementărilor în vigoare în România, precum și reglementărilor la nivelul Uniunii Europene aplicabile în România.

Ofertantul devenit contractor va depune toate diligențele pentru asigurarea unui nivel calitativ ridicat al serviciilor.

9. Recepția și plata serviciilor

Recepția serviciilor se va realiza zilnic de către responsabilii desemnați.

Avizul de însoțire a mărfii va fi semnat de către responsabilii împuterniciți și un ex. aviz, semnat de responsabili și livratori, va rămâne la unitatea de învățământ și al doilea ex va fi înmănat ofertantului câștigător.

La sfârșitul fiecărei luni calendaristice, în baza avizelor se va încheia un proces verbal de recepție calitativă și cantitativă parțială a serviciilor care va fi semnat de către autoritatea contractantă și ofertantul devenit contractor.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Ofertantul va ține evidența tuturor cheltuielilor, a documentelor justificative, precum și a corespondenței și solicitărilor primite din partea autorității contractante.

Prestatorul va emite factură pentru serviciile prestate, în funcție de activitățile realizate și acceptate de autoritatea contractantă în baza raportului aprobat. Cantitățile de servicii facturate trebuie dovedite prin pozițiile referitoare la fiecare locație, semnate și acceptate de reprezentantul unității de învățământ.

Contravaloarea Serviciilor prestate si acceptate se va determina pe baza Preturilor Unitare. Factura va avea ca anexă situatia portiilor livrate per fiecare unitate de invatamant în parte, aprobată de responsabilul unitatii de invatamant desemnat.

Fiecare factura va conține minim: tipul de servicii realizate conform caietului de sarcini, total portii livrate, pret unitar, mentiunea PNMS (Programul Național Masă Sănătoasă).

Pe parcursul derulării contractului de prestări servicii, ofertantul devenit contractor nu este îndreptățit să pretindă autoritatii contractante efectuarea de plăți decât aferente serviciilor prestate în cadrul contractului. Având în vedere că derularea contractului se face pe bază de solicitări ale autoritatii contractante, la expirarea valabilității contractului valoarea financiara însumată a solicitărilor poate fi sub valoarea estimată inițial. Această situație, care poate apărea din motive neimputabile Achizitorului, nu dă dreptul ofertantului câștigător să solicite Achizitorului daune, penalizări sau orice alte despăgubiri.

Plățile se pot realiza numai în baza facturii acceptate de către autoritatea contractantă pentru serviciile prestate de către prestator ca urmare a solicitării primite din partea autoritatii contractante si numai pe baza tarifelor stabilite în contractul încheiat între părți.

Plata serviciilor se va efectua în termenul stabilit in contract, după primirea ultimului document necesar efectuării plății și aprobarea raportului de activitate corespunzător.

10. Cerințe cu privire la prezentarea propunerii tehnice

Operatorii economici vor elabora propunerea tehnică in conformitate cu cerințele prevăzute în prezentul Caiet de sarcini, cu respectarea HG 24/2024 si vor prezenta orice alte informații pe care le considera necesare.

Informațiile din propunerea tehnică trebuie să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile minime precum și cu toate cerințele impuse în Caietul de sarcini.

Propunerea Tehnica trebuie sa se refere la întreg obiectul contractului, adică la realizarea tuturor serviciilor. Nu se accepta propuneri tehnice care se refera numai la o parte din obiectul contractului.

Propunerea tehnică va cuprinde următoarele elemente:

- ✓ Obiective contract
- ✓ Descrierea serviciilor oferite
- ✓ Abordarea si metodologia
- ✓ Resurse utilizate pentru îndeplinirea contractului

11. Cerințe cu privire la prezentarea propunerii financiare

Operatorii economice vor elabora propunerea financiară în conformitate cu cerințele prevăzute în formularul de propunere financiară.

Operatorii economici trebuie să introducă în formularul de propunere financiara tarife unitare pentru un meniu de catering, pentru o persoană, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Costul total ofertat va fi obținut prin înmulțirea nr. total de porții necesare până la 20.12.2024 și tariful unitar pentru un meniu cu TVA. Pretul ofertat va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea/descărcarea la locatiile indicate.

1. Elaborarea ofertei

Oferta va fi elaborata pornind de la detaliile prezentate in caietul de sarcini.
Oferta va cuprinde valoarea totala a contractului.

2. Criteriul de atribuire

Având în vedere valoarea estimată a contractului de atribuit de **946.380 lei** cu TVA, valoare statuată ca atare în bugetul local, precum și tipul serviciilor prestate, ținând cont de prevederile art. 111 alin. (6), art. 187, art. 188 și art. 189, criteriul de atribuire al prezentului contract este **cel mai bun raport calitate-preț**.

Stabilirea ofertei castigatoare se va realiza prin clasificarea ofertelor in ordinea descrescătoare a punctajului total obținut în urma aplicarii criteriului de atribuire **cel mai bun raport calitate-preț**. In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaj egal, departajarea se va face avand in vedere punctajul obtinut la factorii de evaluare, in ordine descrescatoare a ponderilor acestora. In situatia in care egalitatea se mentine, autoritatea contractanta are dreptul sa solicite noi propuneri financiare si oferta castigatoare va fi desemnata cea cu propunerea financiara cea mai mica.

FACTORI DE EVALUARE

Componenta financiara – prețul ofertei: 40%

Invers proportional

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare Pretul ofertei este de 40 pct.

Algoritmul de calcul:

- a) Pentru oferta cu pretul cel mai scazut dintre preturile ofertelor se va acorda punctajul maxim alocat acestui factor de evaluare: 40 pct
- b) Pentru alt pret decat cel prevazut la lit. a), se acorda punctaj astfel:
 $P_{fn} - \text{pret minim/pret } (n) * 40$

Componenta tehnică: 60%

Pt1 reprezinta punctajul pentru factorul de evaluare conditii de plata de maxim 20 pct:

- Pentru termenul limita de plata de la emiterea facturii de 15 zile: 5 pct
- Pentru termenul limita de plata de la emiterea facturii de 30 zile: 10 pct
- Pentru termenul limita de plata de la emiterea facturii de 45 zile: 20 pct

Se va specifica in oferta financiara termenul de plata

Pt2 reprezinta punctajul pentru factorul de evaluare diplome/certificări ale personalului din bucătărie (cursuri/brevete/diplome/calificari in alimentatia publica) de maxim 20 pct:

- Existenta de diplome/certificari: 20 pct
- Inexistenta de diplome/certificari: 0 pct

Se vor depune diplome si certificari in copie conforma cu originalul.

Pt3 reprezinta punctajul pentru factorul de evaluare numarul de angajati in anul 2022, an anterior depunerii ofertei, de maxim 20 pct:

- Min 15 angajati: 5 pct
- 16-20 angajati: 10 pct
- Mai mult de 20 de angajati: 20 pct

Se va depune REGISTRU DE SALARIATI

Pt1 + Pt2 + Pt3 = 60 pct

Clasificarea ofertelor se face in ordinea descrescatoare a punctajului obtinut, prin insumarea punctajelor eferente factorului financiar si cel tehnic.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL: 100 pct

Criteriul de atribuire a contractului de achizitie publica se aplica numai ofertelor declarate admise, dupa verificarea cerintelor de calificare si selectie.

Autoritatea contractantă are obligatia de a respinge toate ofertele declarate descalificate.

3. Modul de prezentare a ofertei

Ofertantul va prezenta oferta astfel:

Plicul exterior va contine adresa de inaintare si imputernicire + copie carte de identitate a persoanei imputernicite (daca este cazul).

In plicul exterior vor fi urmatoarele documente:

A. DOCUMENTELE DE CALIFICARE – in plic sigilat separat

- Declaratia privind eligibilitatea – F2 – original
- Declaratia privind respectarea prevederilor in domeniul sănătății si protecției muncii – F3 – original
- DECLARATIE privind neincadrarea in art. 164, 165, 167 din legea 98/2016 – F4 – original
- Declaratie privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și art. 60 din Legea nr. 98/2016 – privind achizițiile publice (evitarea conflictului de interese) – F5 – original
- Declaratie privind calitatea de participant la procedura – F6 – original
- Certificatul de inregistrare – copie conform cu originalul
- Autorizatia sanitara – copie conform cu originalul
- Certificat constatator registrul comertului – copie conform cu originalul

B. OFERTA TEHNICA - in plic sigilat separat

- Formularul 7 intocmit conform indicatii din prezentul caiet de sarcini
- Bilant la 31.12.2022 – copie conform cu originalul
- Registru salariati – copie conform cu originalul
- Raport salariat incadrat bucatar nutritionist/dietetician – copie conform cu originalul
- Contract Dezinsectie-Deratizare-Dezinfectie – servicii efectuate trimestrial - copie conform cu originalul
- Contract Colectare deseuri animale - copie conform cu originalul
- Contract Colectare uleiuri uzate - copie conform cu originalul
- Rapoarte conturi mijloace fixe - copie conform cu originalul

C. PROPUNEREA FINANCIARĂ - in plic sigilat separat

- Propunerea financiara – F8 – original
- Anexa la propunerea financiara – F9 - original

Ofertele trebuie să contina toate documentele si informatiile solicitate.

Limba de redactare a ofertei: limba română. Orice documente redactat in alta limba va fi prezentat tradus autorizat si legalizat.

Orice operator are dreptul de a transmite oferta in termenul limita indicat: 29.03.2024, ora 14⁰⁰.

Ofertele se depun la sediul autoritatii contractante, sediul primariei Comunei Plenița, strada Traian, nr. 34, Comuna Plenița, judetul Dolj.

Deschiderea plicurilor va avea loc la data si ora prevazute in anunt: 01.04.2024, ora 14⁰⁰, in prezenta comisiei si a ofertantilor care doresc sa participe.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate. Oferta trebuie sa fie tiparita sau scrisa cu cerneala neradiabila.

Persoanele care detin functii in cadrul autoritatii contactante sunt:

- **primar:** Calafeteanu Mihai Puiu;
- **viceprimar:** Brasoveanu Valentin Stefan;
- **secretar general:** Marian Adrian;
- **inspector:** Calotă Daniela;
- **consilier achizitii:** Mitroaica Traian Ionuț;

- **consilieri locali:**

ANGHEL CONSTANTIN

BURGHTEL NICOLAE

BALA MARIN IULIAN

CORUTI CLAUDIA ROZALIA

GAE GETA

GURITA CONSTANTIN

MELUSEL MEDA EMILIA

MOCIOFLEACA VIORICA

NEGHINA WALTER

NITIPIR NICOLAE SEBASTIAN

PLENICEANU NICOLAE

SERBAN PETRE CRISTIAN.

4. **Informatii suplimentare** se pot obtine la adresa de email primariaplenita@gmail.com sau la telefon fix 0251368089.

5. **Căi de atac:**

CONSILIUL NATIONAL DE SOLUTIONARE A CONTESTATIILOR

Adresa postala: strada Stravropoleos nr. 6, sector 3 Bucuresti, cod postal 030084, Romania, tel.: 0213104641, e-mail: office@cnscl.ro .

Intocmit,

Consilier achizitii publice

Mitroaica Traian Ionuț