Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar
Beneficiar: **Școala Gimnazială „Tiberiu Crudu" Tudora**
Titlul proiectului: **Școala viitorului**
Contract de finanțare nr. **10145 din 26.08.2024**
Cod proiect: **F-PNRAS-2-2023-0159**

Nr.4492 din 04/11/ 2024

ANUNȚ pentru PARTICIPARE -

la procedura proprie pentru atribuirea contractului de Servicii de catering _ gustare _masă caldă, pentru elevii Școlii Gimnaziale „Tiberiu Crudu" din Comuna Tudora, Județul Botoșani, care participă la orele remediale și activități non formale în cadrul proiectului „Școala viitorului" F-PNRAS-2-2023-0159,"

în conformitate cu prevederile art. 7, alin. (1) lit. d) coroborat cu dispozițiile art. 111 din Legea nr. 98 / 2016, privind achizițiile publice, Școala Gimnazială„Tiberiu Crudu" Tudora, Județul Botoșani, în calitate de autoritate contractantă, invită operatorii economici să depună ofertă pentru achiziția directă - **Servicii de catering _ gustare _masă caldă, pentru elevii Școlii Gimnaziale „Tiberiu Crudu" din Comuna Tudora, Județul Botoșani, care participă la orele remediale și activități non formale în cadrul proiectului „Școala viitorului" F-PNRAS-2-2023-0159,"**
Cod CPV: 55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)

Școala Gimnazială „Tiberiu Crudu" dorește să achiziționeze un număr de **19.680 porții tip gustare _masă caldă** pentru **328 elevi** care participă la activitățile remediale și non formale în cadrul proiectului **„Școala viitorului" F-PNRAS-2-2023-0159,"** pe durata anilor 2024, 2025 și 2026

Valoarea totală estimată
60 săptămâni x 4 zile /săptămână x 328 portii / săptămână = 19.680 porții;
19.680 porții x 22 lei/ porție = 432.960,00 lei fără TVA

Sursa de finanțare: **Bugetul de Stat _ Contract finanțare nr. 10145 din 26.08.2024.**

Distribuția se va face săptămânal (4 zile / săptămână), conform Caietului de sacini;

Prestatorul are obligația de a livra produsele însoțite de Certificat de Conformitate.
Prestatorul, în fiecare vineri, va supune spre aprobare, persoanei desemnate /conducătorului unității școlare, meniul pe zile pentru următoarea săptămână, conform ofertei prezentate;
va fi livrat Meniul stabilit de comun acord, în ultima zi de joi a săptămânii,

La întocmirea meniului prestatorul este obligat să țină cont de necesarul nutrițional (proteine, calorii, minerale, lipide, glucide, etc) zilnic pentru elevii de gimnaziu.

Data, ora si locul depunerii ofertelor:
13.11.2024, ora 15^{30}, sediul Școlii Gimnaziale „Tiberiu Crudu" Tudora Județul Botoșani;
Secretariat / Compartiment achiziții publice

Data și ora limită de la care se pot solicita clarificări :
10.11.2024, ora 14 ^{00}, e-mail: scoalatudora@yahoo.com ,

Data și ora limită de răspuns la solicitările de clarificări :
11. 11.2024, ora 12 ^{00}, website: www.scoalatudora.ro /Achiziții publice

Data, ora și locul deschiderii ofertelor:

14.11.2024, ora 10^{00}, sediul Școlii Gimnaziale „Tiberiu Crudu" Tudora

Mod de prezentare a ofertei:

La întocmirea ofertelor, operatorii economici trebuie să respecte toate cerințele menționate în Anunțul de participare la procedura proprie, toate specificațiile prezentate în caietul de sarcini, precum și să completeze toate formularele atașate la prezenta invitație.

Documentele vor fi introduse într-un plic sigilat și se vor prezenta într-un **singur exemplar original.**

Pe plic se vor scrie următoarele informații: ofertă depusă pentru participare la procedura proprie: Servicii de catering _ gustare _masă caldă, pentru elevii Școlii Gimnaziale „Tiberiu Crudu" din Comuna Tudora, Județul Botoșani, care participă la orele remediale și activități non formale în cadrul proiectului „Școala viitorului" F-PNRAS-2-2023-0159,"

Documentele de calificare :

Situația personală a ofertantului:

- ✓ Declarație privind neîncadrarea în situația prevăzută la art. 164 din Legea nr. 98/2016;
- ✓ Declarație privind neîncadrarea în situația prevăzută la art. 165 din Legea nr. 98/2016;
- ✓ Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98/2016;
- ✓ Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 60 din Legea nr. 98/2016.'
- ✓ Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului de pe lângă Tribunalul teritorial, în original, copie legalizată sau în copie lizibilă cu mențiunea ***„conform cu originalul"***, care să conțină informații reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor, din care să rezulte obiectul de activitate al operatorului economic; *obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN principal sau secundar din Certificatul Constatator*.

Capacitatea tehnică și profesională:

- ✓ Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de aprovizionare cu materie primă proaspătă (se va prezenta contracte de furnizare pentru produsele specifice de panificație, carne și derivate din carne respectiv produsele lactate și derivate din acestea); în cazul în care acesta deține astfel de unități de producere și procesare, va prezenta dovada deținerii acestora.
- ✓ În cazul produselor preparate în bucătăria proprie, ofertantul va dovedi capacitatea profesională a personalului angajat
- ✓ Ofertantul trebuie să dovedească că a prestat servicii similare în ultimii 5 ani perioadă, raportată la data-limită de depunere a ofertelor, servicii de catering pentru școli și/ sau tabere pentru copii;
  Se va prezenta fotocopii cu mențiunea „copie conforma cu originalul" după Procese verbale de recepție / Recomandare la terminarea prestării serviciilor;

Propunerea tehnică:

- ✓ Se va prezenta modelul de contract însușit, semnat și stampilat.

Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări și de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale obligatorii până la data limită de depunere a ofertei.

- ✓ Declarație pe proprie răspundere prin care ofertantul se angajează să respecte în totalitate cerințele Caietului de sarcini
- ✓ Declarația privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă;
- ✓ Declarație privind utilajele, echipamentele tehnice, mijloace de transport, laboratoarele și alte mijloace fixe pe care Ofertantul se angajează să le utilizeze pentru îndeplinirea contractului;
- ✓ Declarație privind termenul de garanție oferit
- ✓ Declarație privind termenul de prestare / livrare
- ✓ Descrierea activităților ce au loc în procesul de preparare, livrare

- ✓ **Autorizația DSVSA** (înregistrat sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering) - valabilă la momentul prezentării și pe toata durata contractului;
- ✓ Pentru **mijlocul/ mijloacele de transport** al pachetelor alimentare se va prezenta autorizația din care să rezulte faptul ca vehiculul este înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (valabila pentru produsele care fac obiectul prezentului contract).

- ✓ 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 si al ministrului educației, cercetării si tineretului nr. 1,225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările si completările ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările si completările ulterioare - nominalizarea persoanelor si certificate de absolvire a cursului.
- ✓ Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare, prevăzute de acele normative în vigoare pentru depozitarea pachetelor alimentare - se va prezenta **contract de dezinsecție, dezinfecție și deratizare** (valabil la momentul prezentării și pe toată durata contractului).
- ✓ Se vor prezenta toate echipamentele necesare în vederea preparării, ambalării și transportului pachetelor alimentare prin prezentarea de documente doveditoare (lista mijloacelor fixe).
- ✓ Se va prezenta dovada accesului la un specialist nutriționist (angajat, subcontractant, asociat, colaborator, etc) care va întocmi pachetul școlar zilnic respectând indicii din anexele prezentului caiet de sarcini.
- ✓ Declarație pe propria răspundere ca se respecta normele de mediu in vigoare pe durata ciclului de viață, respectiv pe durata preparării, ambalării si distribuirii pachetului școlar

Propunerea financiară:

- ✓ Propunerea financiară va fi prezentată conform Formularului Ofertă și a anexei la acesta.
- ✓ Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.
- ✓ La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.
- ✓ Ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor per porție, pe următoarele categorii:
  - Materie primă (minim 40% din prețul ofertat de beneficiar)
  - Prepararea hranei
  - Distribuție

- ✓ în formarea valorii ofertate se vor cuprinde toate cheltuielile directe, toate taxele și impozitele considerate ca obligații legale ale contractanților, cheltuieli indirecte, transportul, profitul, etc , exclusiv TVA.

Perioada de valabilitate a ofertei: 30 zile de la data termenului limită de primire a ofertelor.

Termenul limită și locul de depunere a ofertei:

Oferta întocmită conform documentației de atribuire se va depune la sediul Autorității Contractante Școala Gimnazială „Tiberiu Crudu" Tudora, județul Botoșani.

Criteriul de atribuire și factorii de evaluare utilizați

In conformitate cu prevederile art. 111, alin.6 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, autoritatea contractantă va aplica criteriul de atribuire **"cel mai bun raport calitate -preț"**.

Factori de evaluare

Factorii de evaluare ***folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu „cel mai bun raport calitate-preț"***

Prețul ofertei

Punctaj maxim: **50 puncte**

Algoritm de calcul: ***Punctajul se acordă astfel:***

Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acordă punctajul maxim alocat;

Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

$$P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț n}) \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

Diversitatea meniului ofertat / săptămână. Numărul de variante de meniuri .

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice, într-un capitol distinct numărul de variante de meniuri zilnice dintr-o săptămână..

Punctaj maxim: **50 puncte**

Numărul de variante de meniuri minim punctat este de 3 si maxim 12.

Se vor puncta variantele meniuri care respecta prevederile Caietului de sarcini.

Algoritm de calcul:

- Mai puțin de 3 variante prezentate, oferta va fi declarată inadmisibilă din punct de vedere tehnic.
- Pentru 3 variante prezentate, se acordă 12 puncte.
- Pentru fiecare variantă prezentată în plus față de cele 3 se va acorda câte 4 puncte, până la numărul maxim de 24 de puncte.
- Pentru un număr de variante de meniuri mai mare de 12, oferta nu va fi punctată suplimentar.
- Pentru diversitatea meniului/ variantelor de meniu se alocă 10 puncte (meniul cu cea mai mare diversitate va primi 14 puncte)

D(n) = (D n /Div. cea mai mare) x punctaj maxim alocat.

Nota!

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie sa introducă în propunerea financiara o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

i. materie primă;
ii. prepararea hranei;
iii. distribuție.

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

Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică un capitol distinct în care va include detalierea următorilor factori de evaluare:

- ***Numărul de variante de meniuri săptămânale ; într-o săptămână sunt incluse 4 variante de meniuri***: ofertantul va prezenta detaliat variantele de suport alimenatar propuse;

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile.

Modalitatea de selectare și finalizare a participării la procedura proprie servicii catering:

în eventualitatea în care oferta depusă în original la sediul școlii, corespunde din punct de vedere tehnic și financiar, procedura de achiziție directă se va finaliza în S.I.C.A.P, cu condiția ca ofertantul să aibă publicată oferta; ulterior se va proceda la încheierea contractului de servicii cu operatorul economic a cărui ofertă are punctajul cel mai mare; în caz contrar, autoritatea contractantă va notifica operatorul economic clasat pe locul următor.

Alte informații:

Relații suplimentare se pot obține în scris la adresa de e-mail: scoalatudora@yahoo.com;
sau WhtsApp la nr.

Eventualele clarificări la documentația de atribuire se vor transmite pe e-mail: : scoalatudora@yahoo.com si WhtsApp la nr.

Comisia pentru organizarea și evaluarea participării la procedura proprie își rezervă dreptul de a solicita clarificări/completări, necesare în analiza ofertelor depuse.

La prezenta anexăm următoarele documente:

- Caiet de sarcini;
- Formulare.
- Model de contract

Cu considerație,

Achizitor,

Școala Gimnazială „Tiberiu Crudu" Tudora

Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar
Beneficiar: **Școala Gimnazială „Tiberiu Crudu" Tudora**
Titlul proiectului: **Școala viitorului**
Contract de finanțare nr. **10145 din 26.08.2024**
Cod proiect: **F-PNRAS-2-2023-0159**

Nr.4493 din 04/11/ 2024

Aprob,
Ordonator tertiar de credite,
DIRECTOR,
Prof. Gabriela AGHEORGHIESEI
L.S.

CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea Contractului de Servicii catering , respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei gustări _masă caldă pentru elevii Școlii Gimnaziale „Tiberiu Crudu" Tudora, care participă la orele remediale și activități non formale în cadrul proiectului „Școala viitorului" F-PNRAS-2-2023-0159,

INTRODUCERE

Școala Gimnazială „Tiberiu Crudu" Tudora, derulează proiectul „Școala viitorului", prin schema de granturi: Program Național pentru Reducerea Abandonului Școlar _ 2024 – 2026, Contract de finanțare nr. 10145 din 26. 08. 2024, cod proiect: F-PNRAS-2-2023-0159.

În cadrul activităților remediale și non formale s-a propus asigurarea unei gustări _masă caldă, deoarece elevii vor desfășura orele după programul școlar (după ora 14).

Prezentul caiet de sarcini stabilește condițiile minime pentru furnizarea de PACHETE ALIMENTARE _ HRANĂ CALDĂ, pentru cca 220 de elevi de la Școala Gimnazială „Tiberiu Crudu" Tudora, care participă la orele remediale(clasele VII-VIII) și activități non formale(clasele V-VI), conform programului aprobat, în cadrul proiectului „Școala viitorului" F-PNRAS-2-2023-0159, în anii 2024, 2025 și 2026.

Prevederile cuprinse în caietul de sarcini fac parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura de achiziție își va elabora oferta tehnică în vederea atribuirii contractului de prestări servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei gustări_ hrană caldă, pentru elevii de nivel gimnazial de la Școala gimnazială „Tiberiu Crudu" Tudora, pentru o perioadă de 60 săptămâni din anii 2024, 2025 și 2026,

Cod CPV 55524000-9.

Cerințele precizate în caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minimale.

OBIECTUL ACHIZIȚIEI PUBLICE

Obiectul achiziției îl constituie „Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei gustări _ masă caldă felul 2 + desert pentru elevii Școlii Gimnaziale „Tiberiu Crudu" Tudora,

cod CPV 55524000-9 „Servicii de catering pentru scoli" .

SPECIFICAȚIILE TEHNICE AL OBIECTULUI ACHIZIȚIEI

Livrarea gustării _masă caldă se va face la locațiile în care se desfășoară activitățile remediale și non formale din localurile Școlii Gimnaziale „Tiberiu Crudu" Tudora,

- Str. Școlii nr. 1, (Corp A, B),
- Str. Arini nr. 191, (Corp A și B) pentru Școala Gimnazială nr. 1 Tudora, structură fără personalitate juridică arondată Școlii Gimnaziale „Tiberiu Crudu" Tudora,

pe perioada activităților remediale și non formale, în fiecare săptămână, de luni până joi.

3.1. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ beneficiară a Contractului de finanțare va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/ porție, numărul de porții și numărul de zile de activități specifice, precum și evidența numărului de copii.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii participanți, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare către unitatea de învățământ, vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Instituția școlară va emite ordinul de furnizare a pachetelor alimentare după semnarea contractului de furnizare

Conform normelor metodologice, pachetul alimentar va avea următoarele specificații tehnice și caracteristici generale:

Meniul trebuie să respecte următoarele specificații: (pâine, felul doi, desert)

Denumirea și descrierea serviciilor:
Servicii de catering pentru Felul II, conform meniurilor propuse, care trebuie să alterneze.
1. Pâine semialbă(intermediară)-200g=146g făină(conține gluten)
Piure =200g cartofi și friptură la cuptor (pulpă de pui)=130g și murături=50g
Corn/prăjitură cu gem=70g -1 bucată (conține gluten, lactoză, ouă)

2. Pâine semialbă(intermediară)-200g=146g făină(conține gluten)
Friptură la cuptor(pulpă de porc)=130g, orez sârbesc=150g și castraveți la oțet=50g
Budincă de macaroane cu brânză=150g (conține gluten, lactoză, ouă)

3. Pâine semialbă(intermediară)-200g=146g făină(conține gluten)
Friptură la cuptor(pulpă de porc)=130g,mazăre sote=100g și murături=50g
Placintă cu mere/dovleac=100g (conține gluten, lactoză, ouă)

4. Pâine semialbă(intermediară)-200g=146g făină(conține gluten)
Șnițel din piept de pui=130g, cartofi natur/țărănești=150g și salată de murături=50g
Tartă cu brânză=100g.

5. Pâine semialbă(intermediară)-200g=146g făină(conține gluten)
Tocăniță de cartofi cu carne de porc(200g cartofi/100g carne, ceapă, suc de roșii) și murături=50g
Corn cu rahat=70g(conține gluten, lactoză, ouă)

NOTE:

1. Meniurile afișate mai sus, sunt orientative, prestatorul având libertatea de a propune o gamă cât mai variată de meniuri, cu respectarea legislației în vigoare;

2. Toate gramajele sunt pentru produse finite, carnea este fără os.

3. Meniul va fi alternativ, se vor rula minim 3 variante de meniu săptămânal;Meniul săptămânal cuprinde 4 variante de meniu zilnic.

4. Se vor avea în vedere **meniuri de post/vegetariene în condițiile în care se solicită.**

5. Masa va fi organizată sub formă de **porții individuale** / în **sistem tip bufet,** în funcție de meniul propus și solicitările din partea autorității contractante (în funcție de programul și natura acivităților educaționale și suport derulate cu elevii).

6. Felurile de mâncare gătite vor fi livrate la temperatura optimă.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite situații privind starea de sănătate ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate de regim alimentar prescrise de medicii curanți.

Vor fi respectate normativele în vigoare în ceea ce privește interzicerea cateringului cu produse de tip fast-food. Mâncărurile să nu fie grase, condimentate, iar cantitatea de sare să fie moderată.

Pe parcursul derulării contractului, Reprezentantul firmei câștigătoare va stabili împreună cu persoana desemnată din partea Școlii Gimnaziale „Tiberiu Crudu" Tudora, care va fi structura meniurilor care urmează a fi livrate pe parcursul săptămânii următoare și o va trimite spre aprobare achizitorului în săptămâna anterioară, dar nu mai târziu de ziua de joi.

Firma de catering nu va modifica structura meniurilor stabilite și aprobate, fără acordul Achizitorului.

3.2. Calitatea produselor

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

Produsele lactate unt, brânzeturi, trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieței produselor agricole.

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, doar dacă este cazul, fiind specificate pentru fiecare elev.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice 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.

3.3. Condiții pentru depoziarea, manipularea și transportul hrane _masă caldă

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către Școala Gimnazială „Tiberiu Crudu" Tudora, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar, veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Pentru mijlocul de transport al pachetelor alimentare se vor prezenta autorizația din care să rezulte faptul că acesta este autorizat pentru transportul pachetelor alimentare ce fac obiectul contractului, valabilă la momentul prezentării și pe toată durata contractului;

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport alimentar dotate corespunzător, **însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical, autorizate sanitar-veterinar,** autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate.

Hrana trebuie ambalată etanș pentru a se menține caldă. Prestatorul va asigura distribuirea cu transport și personal propriu, inclusiv vesela de unică folosință, șervețele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului final al contractului.

Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.

Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul și distribuirea hranei se vor face în recipiente izoterme. Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor.

Pe parcursul derulării contractului, prestatorul are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea.

3.4. Responsabilitățile contractantului

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate autorizat SERVICII DE CATERING.

Prestatorul are obligația să livreze hrana direct la locațiile indicate de către achizitor în nota de comandă.

La livrare se va întocmi procesul-verbal de recepție al serviciului de catering care se va semna de către reprezentanții contractantului și ai autorității contractante.

Prestatorul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare și servire a hranei în deplină concordanță cu legislația în vigoare.

În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a persoanelor ce beneficiază de hrană, autoritatea contractantă are dreptul să oprească distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în cel mai scurt timp.

3.6. Noțiuni fundamentale de igienă

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, cercetării și tineretului nr. 1225/5031 din 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 sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

3.8. Recepția și plata produselor alimentare

Plata serviciului contractat se efectuează de către ordonatorul terțiar de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, aprobate de Școala Gimnazială „Tiberiu Crudu" Tudora în calitate de Autoritate contractană .

Prestatorul are obligația să livreze hrana direct la sediile/locațiile indicate de către achizitor.

La livrare se va întocmi procesul-verbal de recepție al serviciului de catering. în cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat în scris contractantului.

Plata se va efectua lunar.

1. VALOAREA ESTIMATĂ

Valoarea estimată a achiziției pentru anul calendaristic 2024, este de aproximativ

7 săptămâni x 4 zile /săptămână x 328 portii / săptămână = 2.296 porții;
2.296 porții x 22 lei/ porție = 50.512,00 lei fără TVA

Valoarea estimată a achiziției pentru anul calendaristic 2025, este de aproximativ

33 săptămâni x 4 zile /săptămână x 328 portii / săptămână = 10.824 porții;
10.824 porții x 22 lei/ porție = 238.128,00 lei fără TVA

Valoarea estimată a achiziției pentru anul calendaristic 2026, este de aproximativ

20 săptămâni x 4 zile /săptămână x 328 portii / săptămână = 6.560 porții;
6.560 porții x 22 lei/ porție = 144.320,00 lei fără TVA

Valoarea totală estimată

60 săptămâni x 4 zile /săptămână x 328 portii / săptămână = 19.680 porții;
19.680 porții x 22 lei/ porție = 432.960,00 lei fără TVA

2. CONDIȚII MINIME DE GARANȚIE

Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorului, în scris, de orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu serviciul furnizat. La primirea unei astfel de notificări furnizorul are obligația de a remedia funcționalitatea la nivel normal în perioada convenită, fără costuri suplimentare pentru achizitor.

Perioada de remediere a funcționalității serviciului este de maxim 1 oră. Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să remedieze problema în termenul stabilit, achizitorul are dreptul de a pretinde ca despăgubire contravaloarea pachetelor necorespunzătoare.
În cazul repetării abaterilor, se va proceda la rezilierea contractului și la emiterea documentului constatator negativ privind modul de îndeplinire a contractului.

3. CONDIȚII DE LIVRARE

Termen de livrare: ZILNIC, în zilele în care se țin cursuri care impun prezența efectivă a elevului în sala de curs, în perioada de la data încheierii contractului până la data 15.06.2026.

Locațiile de livrare:

Școala Gimnazială „Tiberiu Crudu" Tudora, Corp A, B,
str. Școlii nr. 1, Loc. Tudora.
Școala Gimnazială nr. 1 Tudora, Corp A, B,
str. Arini nr. 191, Loc. Tudora.

Livrările se vor efectua zilnic, în limita a 328 porții alimentare, după cum urmează:

- Între orele 13.30 – 13.50, se vor livra pachetele _ masa caldă la sediile Școlii Gimnaziale „Tiberiu Crudu" Tudora;
- Între orele 14.00– 14. 15 se va distribui masa caldă elevilor prezenți;

Gustările_masa caldă vor fi livrate începând de la data încheierii contractului până la finele anului 2024, 2025 / 2026, pentru elevii care participă la activitățile descrise mai sus,

Livrarea produselor începe din ziua următoare zilei încheierii contractului cu prestatorul de servicii.

În situația în care intervin schimbări în numărul maxim al elevilor, Autoritatea contractantă prin responsabilul de contract din partea Școlii Gimnaziale „Tiberiu Crudu" Tudora, va notifica aceste aspecte de îndată prestatorului.

4. REDACTAREA OFERTEI

Oferta va conține următoarele documente:
Documente de calificare;
Propunerea tehnică;
Propunerea financiară.

Documentele de calificare:

1. Ofertanții vor prezenta certificat constatator emis de O.N.R.C., nu mai vechi de 30 de zile, din care rezultă obiectul de activitate al operatorului economic și corespondența acestuia cu obiectul contractului (dreptul de a exercita activitatea necesară îndeplinirii contractului);
2. Ofertanții vor prezenta autorizațiile/avizele sanitar veterinare, certificate de conformitate, deținute pentru prestarea activității de fabricare de mâncăruri preparate și catering conform prevederilor legale în domeniu, valabile la data depunerii ofertei;

3. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59 - 60 din Legea nr. 98 / 2016;
4. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98 / 2016;
5. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98 / 2016;
6. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98 / 2016;

Modul de prezentare a propunerii tehnice:

1. Propunerea tehnică va conține o prezentare generală a sediului/ punctului de lucru unde se desfășoară activitatea de preparare a hranei, a tehnologiei de producție și logisticii deținute, însoțită de imagini exemplificative. Se va depune lista dotărilor cuptoare, frigidere profesionale, plite, mașini de gătit, mașini pentru transportul alimentelor, cu imagini exemplificative și dovezi ale formei de deținere;

2. Ofertanții vor prezenta documente prin care să se facă dovada deținerii unei mașini autorizate pentru transport alimente; se vor prezenta cartea de identitate a mașinii și autorizația pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei;
3. Ofertanții vor preciza dacă subcontractează o parte/părți din contract (Formularul 6);
4. Ofertanții vor depune Declarația privind persoanele direct implicate în realizarea contractului (Formularul 7);
5. Ofertanții vor prezenta o declarație pe propria răspundere, prin care se angajează ca în pregătirea ofertei și pe parcursul executării contractului vor respecta cerințele specifice privind reglementările din domeniul raporturilor de muncă, social și protecției mediului (Formularul 8).
6. Ofertanții vor prezenta documente prin care certifică existența unui sistem de management al siguranței alimentelor, valabil la data prezentării.
7. Ofertanții vor prezenta formularul Declarație privind lista principalelor livrări de produse similare în ultimii 5 ani (calculata de la data limita de depunere a ofertelor, c căror valoare cumulată reprezintă cel putin valoarea estimata a contractului),

Modul de prezentare a propunerii financiare:

1. Propunerea financiară va conține formularul de ofertă (Formularul nr. 5).în care ofertantul prezintă prețul total, fără TVA, pentru un număr maxim de 19.680,00 porții _masă caldă , se va consemna în cadrul formularului de ofertă faptul că oferta trebuie să fie valabilă 30 de zile de la data depunerii;
2. Centralizator financiar (Anexa 1 la Formularul de ofertă nr.5).

Evaluarea ofertelor

Pe parcursul procedurii de evaluare, în măsura în care se consideră necesar, Comisia de evaluare, poate solicita clarificări operatorului economic cu privire la eventualele neconcordanțe ale ofertei cu cerințele documentatiei de atribuire.

Ofertele care nu îndeplinesc cerințele tehnice minimale precizate în cererea de ofertă sau nu se încadrează în valoarea estimată a achiziției, se consideră oferte inacceptabile.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, se introduce cerința ca ofertanții să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

materie primă,
prepararea hranei,
distribuție.

8. CRITERII DE ATRIBUIRE

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, conform specificațiilor tehnice pct.1.3. din Anexa nr.2 la normele metodologice.

Întocmit,

Responsabil achiziții proiect,
Humeniuc Elena