

**Aprob,  
Primar,  
ing. STANCIOIU STELIAN**

## **CAIET DE SARCINI**

**aferez atribuirii contractului de achizitie publica cu obiectul «Servicii asigurare hrana / masă caldă, în regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ din Comuna Jiana» - în cadrul Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar - PNRAS**

**Intocmit,  
Consilier achizitii publice  
Ulmet Emilia Viorica**

## 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 asigurare hrana / masă caldă, în regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ din Comuna Jiana**» - în cadrul suport alimentar masă caldă prin Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar - PNRA.

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

### 1.2 Date generale

**Autoritatea Contractanta:** Comuna Jiana – Unitate Administrativ Teritoriala

**Sursa de finanțare:** bugetul de stat

**Durata contractului de servicii:** 8 luni

**Valoarea contractului:** 355.000 lei, inclusiv TVA

**Termenul limita de depunere a ofertei:** 02.12.2022, ora 16.00; termenul limita de solicitare a clarificarilor: 24.11.2022, orele 16.00; termenul maxim de raspuns la clarificari: 29.11.2022, orele 16.00,

**Adresa unde se primesc ofertele:** sediul UAT Com Jiana, com Jiana, jud. Mehedinti

Orice ofertă primită după termenul limită de depunere a ofertelor stabilită în documentația pentru ofertanți sau la o altă adresă decât cea indicată mai sus nu va fi evaluată de achizitor, acestea fiind păstrate la sediul achizitorului, nedeschise.

**Locul de procurare a documentației:**

Documentația pentru ofertanti poate fi obținută astfel:

- descărcată de pe site-ul achizitorului, prin solicitare via email sau prin solicitare directă, la sediul UAT COM JIANA

**Procedura aplicata pentru atribuirea contractului de prestari servicii:** achizitie prin procedura simplificată proprie

### 1.3 Denumirea serviciilor achiziționate

Ofertantul devenit contractor va presta următorul tip de servicii: servicii de catering (Cod CPV 55520000-1 - Servicii de catering)

### 1.4 Date privind procedura aplicată

Ținând seama de:

- valoarea estimata a contractului de servicii - OUG nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat
- Hotărârea nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat

Autoritatea contractanta a decis demararea achiziției publice în vederea atribuirii contractului având *ca obiect prestarea de* **«Servicii asigurare asigurare hrana/masă caldă, în regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ din Comuna Jiana»** - în cadrul Programului Național pentru Reducerea Abandonului Școlar - PNRAS, prin **PROCEDURA SIMPLIFICATA PROPRIE/NORME PROPRII**.

Având în vedere faptul ca livrarea se va face la unitatile de invatamant din satele Comunei Jiana, judetul Mehedinti, distanta dintre sate fiind de max 14 km, procesul de achizitie si distribuire a hranei, achizitionarea serviciilor de catering-asigurare hrana se organiza intr-un singur lot.

## 2. Descrierea serviciilor

### 2.1 Obiectul contractului

Scopul acestui contract este prestarea de servicii catering, în vederea asigurării hranei pentru participanții la activitățile didactice în unitatile de invatamant din Comuna Jiana, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare. în vederea atingerii obiectivului general și a obiectivelor specifice.

Ofertantul care va deveni contractor, trebuie să asigure servicii de catering, în baza comenzilor la locațiile de desfășurare a activităților, menționate de autoritatea contractanta.

## 2.2 Riscuri și supoziții

### Supoziții

- Numărul de participanți estimat pentru fiecare activitate didactica
- Serviciile solicitate vor fi asigurate in condiții de înalta calitate, conform prevederilor caietului de sarcini

### Riscuri

- Serviciile oferite nu sunt in concordanta cu prevederile caietului de sarcini
- Numărul participanților la evenimente nu coincide cu numărul estimat

### 3. Cerințele cu privire la serviciile solicitate – conform anexa 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat

La elaborarea propunerii tehnice cat si in prestarea serviciilor, operatorii economici participanți la procedură trebuie să țină seama de specificațiile de mai jos in prestarea serviciilor solicitate:

#### 3.1. Caracteristici generale

- Se vor furniza, in functie de solicitarea autoritatii contractante:

a) masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii prevăzute în anexa nr. 3 la normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat

sau

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.

Numarul maxim de participant la activitatea didactica este de 322 de copii, astfel:

| Tip/ Unitate de invatamant | Jiana | Jiana Mare | Jiana Veche | Danceu | Cioroboreni | <b>TOTAL</b> |
|----------------------------|-------|------------|-------------|--------|-------------|--------------|
| Gradinita                  | 24    | 10         |             | 14     | 14          | 89           |
| Primar                     | 35    | 10         |             | 25     | 15          | 126          |
| Gimnaziu                   | 58    |            |             | 19     |             | 107          |
| <b>TOTAL</b>               | 117   | 20         | 98          | 58     | 29          | <b>322</b>   |

***Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, prevăzut la art. 2, îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.***

***Elevii și preșcolarii primesc suportul alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, conform prevederilor art.9 alin. (4) din Regulament-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4183/2022.***

- 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 desiguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.
- În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și a internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt 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.
- Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:
  - a. materie primă;
  - b. prepararea hranei;
  - c. distribuție.

**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.**

### **3.2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

- Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.
- 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.
- 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 primul punct vor păstra documentele

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

### **3.3. 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.
- Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.
- 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.

### **3.4. 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.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

### **3.5. 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.

### **3.6. Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

**3.7. 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. 1.225/5.031/2003 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. Ambalare, etichetare, marcare**

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare – se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

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

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Declarație nutrițională    | 100g |
| Valoare energetică KJ/kcal |      |
| Grăsimi g, din care        |      |

|                        |  |
|------------------------|--|
| Acizi grași saturați g |  |
| Glucide g, din care    |  |
| Zaharuri g             |  |
| Fibre g                |  |
| Proteine g             |  |
| Sare g                 |  |

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar;

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

### 3.9. 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 nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
  2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
  3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
  4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
  5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
  6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant



ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

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

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

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

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

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot 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 la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tava;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
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;
25. un fruct întreg.

## 4. Justificările privind alegerea criteriilor de calificare privind capacitatea

### 4.1. Capacitatea de exercitare a activitatii 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 **hrana participantilor la activitățile /didactice din unitățile de învățământ din Comuna Jiana** (art.113, alin.(11) litera a, b - art. 173 alin. (2), art. 175 Cap. IV sect. 6 – *Criterii de calificare și selecție*, paragraful 3 – *Criterii privind capacitatea* din Legea nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice).

### **Cerinta 1** - capacitatea tehnică și profesionala a operatorilor economici

Operatorul economic va demonstra ca detine autorizatiile necesare, vizate la zi, anume:

- Autorizatie emisa de Directia Sanitar Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor;
- Autorizatie emisa de Directia de Sanatate Publica;
- Document de inregistrare la Directia Sanitar Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor;

### **Cerinta 2** - capacitatea tehnică și profesionala a operatorilor economici

Operatorul economic va face dovada existentei urmatoarelor contracte de prestari servicii:

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

### **Cerinta 3** - cerinte de calificare cu privire la capacitatea de exercitare a activității profesionale

- Pentru a putea acoperi cantitatea mare de portii, operatorul economic va face dovada ca numarul minim de angajati la departamentul *bucatarie* este de 15, numar luat in calcul la data depunerii ofertei, (se va prezenta extras revisal pe fiecare angajat in parte din care sa reiasa codul cor, cu respectarea Regulamentului European 679/2016 privind Protecția Datelor cu Caracter Personal (GDPR), aplicabil în România începând din 25 mai 2018);
- Pentru a putea asigura respectarea normelor privind alimentatia sanatoasa in unitatile de invatamant si ordinul privind stabilirea necesarului minim de substante nutritive pentru alimentatia zilnica a copiilor, ofertantul va face dovada de personal specializat in nutritie - Bucatar nutritionist.
- Operatorul economic va face dovada detinerii aparaturii profesionale necesare pentru pastrarea si pregatirea produselor alimentare astfel;

### **Cerinta 4** - capacitatea economică și financiară necesară pentru a executa contractul de achiziție publică

- Nivel minim al cifrei de afaceri anuale: 900.000 lei;

## 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 de hrana pentru participantii la activitățile didactice 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-Dezinfectie 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 că 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 achiziție publică urmează să se îndeplinească de unul sau mai mulți subcontractanți, autoritatea contractantă va solicita, la încheierea contractului de achiziție publică, prezentarea contractelor încheiate între viitorul contractant și subcontractanții nominalizați în oferta. Resursele materiale și umane ale subcontractanților declarați se vor lua în considerare pentru partea lor de implicare în contractul care urmează să fie îndeplinit, dacă sunt prezentate documente relevante în acest sens de către ofertantul care invocă susținerea din partea subcontractanților. Contractele prezentate trebuie să fie în concordanță cu oferta și se vor constitui în anexe la contractul de achiziție publică. Pe parcursul derulării contractului, contractantul nu are dreptul de a înlocui subcontractanții nominalizați în oferta fără acceptul autorității contractante, iar eventuala înlocuire a acestora nu trebuie să conducă la modificarea propunerii tehnice sau financiare inițiale.

## **6. Cerințe privind corespondenta între autoritatea contractanta 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 obliga 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 unități de învățământ care funcționează arondate Școlii Gimnaziale Jiana din Comuna Jiana, care vor lucra în strânsă colaborare cu persoana desemnata de ofertantul devenit contractor. Numele persoanelor responsabile din partea autorității contractante va fi transmisă ofertantului devenit contractor după semnarea contractului.

## **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 de asigurare hrana participanți 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 responsabilitatea 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 contractanta are dreptul să oprească distribuția hranei, iar ofertantul devenit contractor pentru serviciile de asigurare hrana 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 formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrana 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 tabelul 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 contractanta 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 toată 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 și va fi consemnată într-un proces verbal, semnat de ambele părți în două exemplare. Modelul de tabel proces verbal va fi întocmit de comun acord de partile contractante după încheierea contractului și va cuprinde luna, data, locația, număr porții livrate/recepționate, observații.

La sfârșitul fiecărei luni calendaristice, în baza acestor tabele 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 cantitativa, 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 și acceptate se va determina pe baza Preturilor Unitare. Factura va avea ca anexă situația porțiilor livrate per fiecare unitate de învățământ în parte, aprobată de coordonatorul unității de învățământ desemnat.

**Fiecare factura va conține minim: tipul de servicii realizate conform caietului de sarcini, total porții livrate, pret unitar, mențiunea PNRA (Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar).**

Pe parcursul derulării contractului de prestări servicii, ofertantul devenit contractor nu este îndreptățit să pretindă autorității contractante efectuarea de plăți decât aferente serviciilor prestate în cadrul contractului. Având în vedere că derularea contractului se face pe bază de solicitări ale autorității contractante, la expirarea valabilității contractului valoarea financiară 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 autorității contractante și numai pe baza tarifelor stabilite în contractul încheiat între părți.

Plata serviciilor se va efectua în termenul stabilit în 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 în conformitate cu cerințele prevăzute în prezentul Caiet de sarcini și 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 tehnica se elaboreaza pentru unul sau mai multe din loturile prezentate.

Propunerea tehnica 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 financiara in conformitate cu cerințele prevăzute în formularul de propunere financiara.

Operatorii economici trebuie sa introducă in formularul de propunere financiara tarife unitare pentru un meniu de catering, pentru o persoana, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Costul total oferat va fi obținut prin înmulțirea tarifului unitar cu numărul maxim de participanți si tariful unitar pentru un meniu.

## **12. Elaborarea ofertei**

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

Avand in vedere valoarea estimată a contractului de atribuit de **355.000 lei**, inclusiv TVA si tinand cont de prevederile art. 187 alin. 3.1, criteriul de atribuire al prezentului contract este **pretul cel mai scazut**.

Intocmit,  
**Consilier achizitii publice**  
**Ulmet Emilie Viorica**