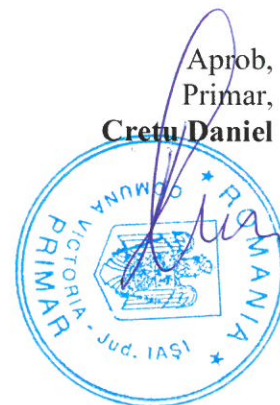


|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <p>ROMÂNIA<br/>JUDEȚUL IAȘI<br/>PRIMĂRIA COMUNEI VICTORIA<br/>e-mail: primariavictoria@yahoo.com<br/>tel/fax.: 0232 295 120<br/>e-mail: primariavictoria@yahoo.com</p> |  |
|---|--|---|

Nr. 2385/ 01.04.2024

Aprob,  
Primar,  
**Cretu Daniel**



## CAIET DE SARCINI

**Servicii de catering, respectiv preparare și livrare zilnică de pachete alimentare și/sau a mesei calde pentru elevii din cadrul**

**Școlii Profesionale "Ionel Teodooreanu" Victoria Com. Victoria, Jud. Iași**

**în cadrul Programului național "Masă sănătoasă",**

**în anul școlar 2023 – 2024 și 2024-2025**

**Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli**

## CAIET DE SARCINI

Prezentul caiet de sarcini a fost elaborat in temeiul principiilor Legii nr. 98/2016 privind achizitiile publice si a HG395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica /acordului cadru din lege.

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare ofertant elaboreaza oferta cu cele doua componente : oferta tehnica si oferta financiara.

Procedura de atribuire aplicata este Procedura proprie cu aplicarea criteriului de atribuire : **„cel mai bun raport calitate- pret,,** in conditiile legislatiei actuale. In cazul procedurii nu s-a prevazut impartirea pe loturi.

Masa calda , in regim catering, pentru unitatile de invatamant in care nu exista cantina pentru prepararea in regim propriu , dar in care exista un spatiu de servire a mesei sau un alt spatiu amenajabil in acest scop iar produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in spatii amenajate in care sa existe conditii adecvate de manipulare si depozitare la temperaturi adecvate care sa poata fi monitorizate si controlate.

### INFORMATII GENERALE:

1. Școla Profesională ”Ionel Teodooreanu” Victoria Com. Victoria, Jud. Iași este beneficiar al proiectului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din unitati de invatamant preuniversitar de stat aprobat prin OUG nr. 115/2023 - Programul național Masă Sănătoasă (PNMS).
2. Implementarea acestui program are drept scop asigurarea premiselor accesului egal si nediscriminatoriu la educatie a tuturor copiilor indiferent de mediul rezidential, de apartenenta sau de situatia socio-economica.
3. Obiectul contractului: Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei sanatoase pentru prescolarii si elevii Școlii Profesionale ”Ionel Teodooreanu” Victoria Com. Victoria, Jud. Iași în cadrul Programului național “Masă sănătoasă”, în anul școlar 2023 – 2024 si 2024-2025, conf. OUG 115/2023, HG nr. 999/2023,
4. Cod CPV -55524000-9 Servicii de catering pentru scoli
5. Autoritate contractanta: Comuna VICTORIA
6. Beneficiar: Scoala Profesională ”Ionel Teodooreanu” Victoria Com. Victoria, Jud. Iași
7. Ordonator de credite: Comuna VICTORIA, Primar – Daniel Cretu

### Durata contractului:

Durata contractului : cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie si a ordinului de incepere a furnizarii serviciilor pana la sfarsitul anului scolar 2023 – 2024, respectiv an scolar 2024-2025 cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi, de la semnarea contractului anul scolar 2023-2024 si 2024-2025) estimate /persoana/perioada contractuala.

Autotitatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul de portii in raport cu numarul de beneficiari prezenti fara a modifica tariful.

**Furnizorul are obligatia de a livra 94.011 portii pe parcusul anului scolar 2023-2024 (de la data semnarii contractului) si an scolar 2024-2025.**

**Pentru an scolar 2023-2024 se vor asigura pana in 626 de portii zilnic, in functie de solicitari.**

**Pentru an scolar 2024-2025 , nr zilnic de portii ce va fi asigurat, va fi comunicat la inceputul anului scolar, respectiv 01.09.2024.**

Valoarea estimata a unei mese calde este de **13,76 lei** fara TVA/ portie care include serviciile de pregatire-preparare, transport si distribuire .

Ofertantul are obligatia de a prezenta 5 variante de meniuri diferite.

Valoarea estimata totala a contractului de achizitie publica este de **1.293.598 lei** fara TVA si este **valabila pentru anul scolar 2023-2024 si 2024-2025** conform centralizatorului trimis de catre Scoala Profesionala "Ionel Teodooreanu" Victoria Com. Victoria, Jud. Iasi .

#### **Tabel elevi an scolar 2023-2024**

| Clasa/Grupa          | VICTORIA<br>Gradinita,<br>Primar,<br>Gimnaziu,<br>Profesionala | ICUSENI<br>NR.1<br>Gradinita,<br>Primar,<br>Gimnaziu | ICUSENI<br>NR.2<br>Gimnaziu | STÂNCA<br>Prescolari<br>Primar | Total nivel |
|----------------------|--|--|-----------------------------|--------------------------------|-------------|
| <b>PRESCOLARI</b>    | <b>65</b>  | <b>24</b>  | -                           | <b>15</b>                      | <b>104</b>  |
| Pregatitoare         | 30   | 8  | -                           | 13                             | 51          |
| I                    | 29   | 15   | -                           | 6                              | 51          |
| II                   | 29   | 6  | -                           | 7                              | 42          |
| III                  | 29   | 23   | -                           | 8                              | 60          |
| IV                   | 23   | 19   | -                           | 6                              | 48          |
| <b>Total preg-IV</b> | <b>140</b>   | <b>71</b>  | -                           | <b>40</b>                      | <b>251</b>  |
| V                    | 33   | -  | 11                          | -                              | 44          |
| VI                   | 38   | -  | 11                          | -                              | 49          |
| VII                  | 42   | -  | 13                          | -                              | 55          |
| VIII                 | 49   | -  | 12                          | -                              | 61          |
| <b>Total V-VIII</b>  | <b>162</b>   | -  | <b>47</b>                   | -                              | <b>209</b>  |
| IX                   | 26   | -  | -                           | -                              | 26          |
| X                    | 24   | -  | -                           | -                              | 24          |
| XI                   | 12   | -  | -                           | -                              | 12          |
| <b>Total IX-XI</b>   | <b>62</b>  | -  | -                           | -                              | <b>62</b>   |
| <b>Total</b>         | <b>429</b>   | <b>95</b>  | <b>47</b>                   | <b>55</b>                      | <b>626</b>  |

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| <b>TOTAL<br/>GENERAL</b> | <b>626</b> |
|--------------------------|------------|

## **SPECIFICATII TEHNICE:**

### **Caracteristici generale:**

-se vor furniza masa calda/ si/sau pachete alimentare preparata conform principiilor ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii prevazute in continuare.

Dreptul de a primi zilnic produsele prevăzute îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de porții necesar, iar acesta din urmă va preda școlii numărul corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

### **Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii**

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Unitatile care produc, prepara transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program pilot sun supuse inspectiei sanitare de stat realizata conform competentelor in domeniul alimentului de catre personalul imputernicit de ministrul sanatatii din cadrul directiilor de sanatate publica judetene in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformitatii cu legislatia privind hrana pentru animale si produsele alimentare si cu normele de sanatate animala si de bunastare a animalelor cu modificarile si completarile ulterioare.

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



Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

**Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.**

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

### **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 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

### **Siguranță și perisabilitate microbiologică**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării.

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.

### **Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 97/2018 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (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 prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...“, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

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

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

LISTA  
alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor

| Nr crt | Alimente nerecomandate   | Limita de la care alimentele devin nerecomandate   | Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate  |
|--------|--|--|---|
| 1.     | Alimente cu conținut mare de zaharuri *                        | Peste 15 g zaharuri/100g produs  | - prăjituri<br>- bomboane<br>- acadele<br>- alte produse similare   |
| 2.     | Alimente cu conținut mare de grăsimi                           | Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ:<br>- grăsimi saturate peste 5g/100 g produs<br>- acizi grași trans peste 1g/100 g produs | - hamburgheri<br>- pizza<br>- produse de tip patiserie<br>- cartofi prăjiți<br>- alte alimente preparate prin prăjire<br>- maioneze, margarină<br>- brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20%<br>- mezeluri grase<br>- alte produse similare |
| 3.     | Alimente cu conținut mare de sare                              | Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu /100 g produs)  | - chipsuri<br>- biscuiți sărați<br>- covrigei sărați<br>- sticksuri sărate<br>- snacksuri<br>- alune sărate<br>- semințe sărate<br>- brânzeturi sărate<br>- alte produse similare   |
| 4.     | Băuturi răcoritoare **   | -  | - orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate   |
| 5.     | Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare | Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare  | - orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitatea de vânzare  |
| 6.     | Alimente neambalate ***  | -  | - alimente vrac<br>- sandvișuri neambalate  |
| 7.     | Alimente neetichetate****                                      | -  | - alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare   |

\* Fac excepție fructele și legumele proaspete.

\*\* În incinta școlilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală îmbuteliată, pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

\*\*\* Se exceptează bananele și citricele.

\*\*\*\* Pentru crearea unor deprinderi nutriționale sanogene se recomandă etichetarea nutrițională.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlariilor. Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide (grasimi)
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc)
- proteine (carne, branza, lapte, oua și proteine vegetale, etc)

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

### Anexa 3 la Ordinul 1563/2008:

#### Anexa nr. 3 - NECESARUL ZILNIC DE CALORII substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți

-----  
Adolescenti

Copii    Baieti    Fete

-----  
1-3 ani    4-6 ani    7-10 ani    11-14 ani    15-19 ani    11-14 ani    15-19 ani

-----  
1            2            3            4            5            6            7

-----  
Calorii (kcal)

- necesar mediu    1.300    1.800    2.400    3.100    3.500    2.600    2.800

- variatii posibile in functie de            900-1.800    1.300-2.300    1.700-3.300    2.200-3.700    3.000-3.900    1.800-3.000    2.000-3.000

caracteristicile grupului Proteine totale

- necesar mediu    44-51 g    61-70 g    82-94 g    106-121 g            120-137 g    89-101 g            96-109 g

- variatii posibile in functie de            31-70 g    44-90 g    58-129 g    75-144 g    102-152 g    61-117 g            68-117 g    nivelul caloric

- % din valoarea calorica    14-16%    14-16%    14-16%    14-16%    14-16%    14-16%    14-16%    Proteine animale

- necesar mediu    31-36 g    40-46 g    49-56 g    52-55 g    60-69 g    49-55 g    48-54 g

- variatii posibile in functie de            22-49 g    29-59 g    35-77 g    41-79 g    51-76 g    34-64 g    34-59 g    nivelul caloric

- % din cantitatea proteinelor totale            70%            65%            60%            55%            50%            55%            50%    Proteine vegetale

- necesar mediu    13-15 g    21-24 g    33-38 g    54-66 g    60-69 g    40-46 g    48-55 g

- variatii posibile in functie de            9-21 g            15-31 g            23-52 g            34-65 g            51-76 g            25-55 g            34-58 g    nivelul caloric

- % din cantitatea proteinelor totale            30%            35%            40%            45%            50%            45%            50%    Lipide totale

- necesar mediu    49-60 g    58-68 g    65-77 g    83-100 g    94-113 g    70-84 g    75-90 g

- variatii posibile in functie de            34-77 g            42-87 g            46-106 g            71-119 g            81-126 g            49-87 g            54-97 g    nivelul caloric

- % din valoarea calorica    35-40%    30-35%    25-30%    25-30%    25-30%    25-30%    25-30%    Lipide animale

- necesar mediu    37-45 g    44-51 g    49-58 g    58-70 g    60-79 g    50-59 g    53-63 g

- variatii posibile in functie de            26-58 g            32-65 g            35-80 g            50-83 g            57-88 g            37-68 g            38-68 g    nivelul caloric

- % din cantitatea lipidelor totale            75%            75%            75%            70%            70%            70%            70%    Lipide vegetale

- necesar mediu    12-15 g    14-17 g    16-19 g    25-30 g    28-47 g    20-25 g    22-27 g

- variatii posibile in functie de            8-19 g            10-22 g            11-26 g            21-36 g            24-38 g            11-29 g            16-29 g    nivelul caloric

- % din cantitatea lipidelor totale            25%            25%            25%            30%            30%            30%            30%    Glucide

- necesar mediu    143-168 g    220-240 g    322-351 g    416-454 g            470-521 g    349-380 g    376-410 g

- variatii posibile in functie de            100-222 g            174-309 g            228-483 g            295-541 g            402-571 g            241-439 g            268-439 g    nivelul caloric

- % din valoarea calorica    45-53%    50-55%    55-60%    55-60%    55-60%    55-60%    55-60%

**Prestatorul serviciului de catering are obligatia afisarii meniului la fiecare scoala unde se va servi masa si sau pachetul alimentar, la inceputul fiecarei saptamani.**

**Prezenta zilnica a beneficiarilor la masa va fi transmisa telefonice in fiecare dimineata pana la ora 8:30.**

**Beneficiarul poarta toata raspunderea pentru salubritatea si igienizarea spatiului si a mobilierului aferent salii de mese.**

Mențiunile nutriționale 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) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

k) pentru masa caldă, lista-meniu afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe;

l) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

#### **Cerinte specifice privind deseurile alimentare:**

- deseurile alimentare nu trebuie lasate sa se acumuleze in camera pentru alimente;
- deseurile alimentare trebuie depozitate in containere inchise; aceste containere trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si unde este necesar, usor de curatat si dezinfectat;
- spatiile de depozitare a deseurilor trebuie create si administrate in asa fel incit sa poata fi mentinute curate si pentru a se preveni aparitia si raspandirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor;
- copie xerox contract incheiat cu firma de preluare deseuri alimentare.

#### **Cerinte privind igiena personala:**

- fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel inalt, si va purta echipament de protectie adecvat si curat;
- personalul bucatariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice;
- persoana desemnata de firma (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; ea va investiga activ pe toti lucratorii inainte de a incepe munca si daca prezinta semne de boala ii va trimite la medic; nici unei persoane, stiuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtatoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt rani infectate, infectii dermatologice, inflamatii sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipuleaza alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminarii directe sau indirecte a alimentelor cu agenti patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate aparitia in timpul lucrului a unor semne de boala.
- inaintea incheierii contractului se vor prezenta pentru intregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de serviciu.

#### **Cerinte specifice privind alimentele:**

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, microorganisme patogene sau toxice , descompuse sau care contin substante necunoscute astfel incat dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare ele sunt nepotrivite consumului uman
- avand in vedere necesitatile privind necesarul de proteine , se solicita utilizarea materiei prime (inclusiv carne , ficat etc) refrigerata si nu congelata
- materiile prime si ingredientele depozitate intr-un loc se vor mentine in conditii adecvate create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor
- toate elementele care sunt depozitate , impachetate, manipulate, afisate si transportate vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman , periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incat sa se minimalizeze riscul

contaminării . Se vor introduce măsuri adecvate încât se va asigura ca epidemiile vor putea fi controlate.

-materialele prime , ingredientele , produsele intermediare și produsele finite posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine nu trebuie menținute la temperaturi care pot cauza un risc pentru sănătate

- când alimentele se țin sau se servesc la temperaturi joase ele se vor raci cât se poate de repede după etapa de pregătire termică sau după etapa de pregătire finală la temperaturi care nu prezintă risc pentru sănătate

-hrana va fi servită la aprox. **60 min.** de la preparare în caz contrar ele trebuie menținute la o temperatură mai mare de **60° C**

-este interzisă pastrarea alimentelor de la o masă la alta

-la fiecare preț unitate este obligată să aducă probe alimentare care vor fi păstrate în unitatea beneficiară timp de 48 ore

-în cazul neconformităților produselor finite ofertantul are obligația de a le **înlocui în timp de 1 ora**

-alimentele produs finite nu vor conține substanțe conservate , aditivi (cu excepția celor permise)

**-ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite și aprobate fără acordul achizitorului în situații speciale în cazul apariției unui caz deosebit , unitatea poate comunica firmei un meniu adaptat**

-alimentele produs finite vor fi porționate de către ofertant

-pentru ou se va prezenta zilnic declarație/document privind valabilitatea produsului

### **Recepția și livrarea**

Livrarea se va face zilnic la locațiile Școlii din VICTORIA; Școlii din ICUSENI NR.1; Școlii din ICUSENI NR.2; Școlii din STÂNCA, pe baza comenzilor date de unitatea școlară pentru fiecare categorie de prescolari și elevi în parte.

Zilnic ofertantul va pune gratuit la dispoziția beneficiarului autorității contractante **1 (una) probă alimentară, care va fi păstrată de către beneficiar în frigider timp de 48 ore**, conform normelor sanitare impuse de legislația în vigoare . de asemenea hrana va fi verificată obligatoriu de către responsabilul cu servirea hranei beneficiarilor.

Recepția se va face la livrare de către unitatea școlară în prezența prestatorului și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și cantitativă semnată de către reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și /sau nu sunt însoțite de:

-aviz de expediție

-documente care să ateste originea

Documente de însoțire a marfii precum și produsele care nu îndeplinesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator vizual , iar dacă situația o impune la un centru de analiză acreditat de Direcția Sntar Veterinară.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către furnizor.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Dacă în urma recepționării produselor se constată că prestatorul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract pentru oricare din specificațiile tehnice care se constată abateri , care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuția hranei.



Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare in termen de maxim 1 ora de la primirea notificarii.

Graficul de livrare al mesei calde se va face astfel:

Pentru un numar de aproximativ 626 elevi si prescolari se va asigura masa calda compusa din meniul stabilit si aprobat anexat

Ora de distributie va fi intre **11:00 – 11:30**

**In cazul in care in unitatea de invatamant se regasesc prescolari si elevi cu afectiuni alergice la anumite componente care alcatuiesc suportul alimentar, unitatea de invatamant va transmite zilnic operatorului economic numarul de portii specific acestora.**

### **Plata si facturarea serviciilor prestate**

Plata se va face după emiterea facturii, iar plata pentru masa distribuita incepand cu 01.01.2025 se va efectua după alocări bugetare de la bugetul de stat aferent anului 2025.

Facturarea se va face lunar in baza proceselor verbale de receptie si a comenzilor transmise de unitatea scolara.

La solicitarea expresa a autoritatii contractante ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale emise facturi fiscale, avize de insotire a marfii certificate sanitar veterinar , declaratii de conformitate, alte avize)

Pe perioada contractului autoritatea contractanta poate modifica cerintele ( frecventele, cantitatea, perioada , locul de desfasurare) in functie de evolutia programuluidar cu anuntarea in prealabil a operatorului economic cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadeisi a locului de desfasurare a activitatii.

### **Notificari privind modificarea numarului de elevi**

In cazul in care conform legislatiei in vigoare programul scolar se modifica iar numarul de elevi prezenti la cursuri scade autoritatea contractanta va notifica operatorul economic cu 24 ore inainte pentru diminuarea numarului de portii sau anuntarea suspendarii obligatiei de a livra portii pe ziua/perioada respectiva

Exempel de cazuri:

- suspendarea cursurilor in caz de pandemie cu SARS COV 2
- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale
- implementarea unui sistem prin care elevii vor participa la cursuri prin rotatie
- intreruperea /suspendarea cursurilor in caz de dezinsectie a salilor de clasa, greve sau alte manifestari.

Exemplele de mai sus nu constituie o lista exhaustiva de motive pentru care Autoritatea contractanta are dreptul sa ceara suspendarea prestarii serviciilor oferitate.

## **CENTRALIZATOR ESTIMATIV PRIVIND PERIOADELE DE DISTRIBUIRE A MESELOR**

| Clasa/Grupa              | VICTORIA<br>Gradinita,<br>Primar,<br>Gimnaziu,<br>Profesionala | ICUSENI<br>NR.1<br>Gradinita,<br>Primar,<br>Gimnaziu | ICUSENI<br>NR.2<br>Gimnaziu | STÂNCA<br>Prescolari<br>Primar | Total nivel |
|--------------------------|--|--|-----------------------------|--------------------------------|-------------|
| <b>PRESCOLARI</b>        | <b>65</b>  | <b>24</b>  | -                           | <b>15</b>                      | <b>104</b>  |
| Pregatitoare             | 30   | 8  | -                           | 13                             | 51          |
| I                        | 29   | 15   | -                           | 6                              | 51          |
| II                       | 29   | 6  | -                           | 7                              | 42          |
| III                      | 29   | 23   | -                           | 8                              | 60          |
| IV                       | 23   | 19   | -                           | 6                              | 48          |
| Total preg-IV            | <b>140</b>   | <b>71</b>  | -                           | <b>40</b>                      | <b>251</b>  |
| V                        | 33   | -  | 11                          | -                              | 44          |
| VI                       | 38   | -  | 11                          | -                              | 49          |
| VII                      | 42   | -  | 13                          | -                              | 55          |
| VIII                     | 49   | -  | 12                          | -                              | 61          |
| Total V-VIII             | <b>162</b>   | -  | <b>47</b>                   | -                              | <b>209</b>  |
| IX                       | 26   | -  | -                           | -                              | 26          |
| X                        | 24   | -  | -                           | -                              | 24          |
| XI                       | 12   | -  | -                           | -                              | 12          |
| Total IX-XI              | <b>62</b>  | -  | -                           | -                              | <b>62</b>   |
| <b>Total</b>             | <b>429</b>   | <b>95</b>  | <b>47</b>                   | <b>55</b>                      | <b>626</b>  |
| <b>TOTAL<br/>GENERAL</b> | <b>626</b>   |  |                             |                                |             |

## Model meniu

### Meniu 1

| Luni   |
|--|
| <b>Prânz</b><br>Pulpă de pui dezosată, orez cu legume și salată de varză<br>(90/150/50g)<br>Pâine integrală (2 felii 40 g) |

| Marti   |
|---|
| <b>Prânz</b><br>Paste carbonara (250 g)<br>Pâine integrală (2 felii 40 g) |

| Miercuri  |
|---|
| <b>Prânz</b><br>Grătar de pui, piure de cartofi și salată de crudități (90/150/50g) |

Pâine integrală (2 felii 40 g)

Joi

**Prânz**

Musaka cu carne de curcan si salată (220/50 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Vineri

**Prânz:**

Brânză cu smântână (150/100 g) si un ochi  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

**Model meniu**

**Meniu 2**

Luni

**Prânz**

Cașcaval pane cu cartofi zdrobiți și salată(70/150/50 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Marti

**Prânz**

Ficăței del pui cul orez sârbesc și murături(90/150/50 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Miercuri

**Prânz**

Paste cu ragu de curcan (250g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Joi

**Prânz**

Pui cu smântână și mămăliguță (150/100 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Vineri

**Prânz:**

Șnițel cu piure și salată  
(100/130/50 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

## Model meniu

### Meniu 3

#### Luni

**Prânz**

Pui la cuptor cu legume gratinate și salată (90/150/50g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

#### Marti

**Prânz**

Paste cu carne de pui și sos Napoli (250 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

#### Miercuri

**Prânz**

Pulpe de pui la grătar, orez cu legume și salată de murături (90/150/50g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

#### Joi

**Prânz**

Gulaș de curcan cu mămliguță (150/100 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

#### Vineri

**Prânz:**

Chifteluțe la cuptor cu piure și salată de varză (250 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

## Model meniu

### Meniu 4

#### Luni

**Prânz**

Piept de pui la cuptor cu legume mexicane  
(100/150 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Marti

**Prânz**

Lasagna (250 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

Miercuri

**Prânz**

Ostropel de pui cu fasole păstăi (100/150 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

Joi

**Prânz**

Sărmaluțe cu mămliguță și smântână  
(100/150/30 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

Vineri

**Prânz:**

Ficăței la tavă cu piure și salată  
(100/150/50 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

**Model meniu**

**Meniu 5**

Luni

**Prânz**

Pulpe dezosate la cuptor cu piure de morcov și salată de varză (100/150/50 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

Marti

**Prânz**

Paste Milanese (250 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

| Miercuri  |
|---|
| <b>Prânz:</b><br>Tocană de legume cu carne de curcan și salată (200/50 g)<br>Pâine integrală (2 felii 40 g) |

| Joi   |
|---|
| <b>Prânz</b><br>Omletă cu șuncă, telemea și legume (250g)<br>Pâine integrală (2 felii 40 g) |

| Vineri  |
|---|
| <b>Prânz</b><br>Mazăre cu carne de curcan (250 g)<br>Pâine integrală (2 felii 40 g) |

**Mâncarea va putea fi servită în veselă de ceramică, inox sau ambalaje de unică folosință sigilate (caserole).**

**Tacâmurile vor fi din inox (furculiță, linguriță).**

**Ofertantul va pune la dispoziție vesela și tacâmurile ce vor fi igienizate în mod eficient cu soluții dezinfectante indicate și pentru uzul casnic, fiind produse profesionale, eficiente, cu acțiune rapidă și aprobate de Ministerul Sănătății (de către ofertant).**

#### **Documente obligatorii:**

#### **Motive de excludere a ofertantului**

Situația personală a candidatului sau ofertantului:

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor

**1. Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.59-60, 164, 165, 167 din Legea nr.98/2016.**

Persoanele implicate în derularea procesului de achiziție publică în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt persoanele ce dețin funcții de decizie în cadrul autorității contractante - COMUNA VICTORIA, precum și cele cu putere de reprezentare, astfel: Cretu Daniel-primar, Zaharia Gheorghe-viceprimar, Madalina Rosca-secretar, Apavaloaie Daniel Dumitru-financiar-contabil, Ana Prisacariu - financiar - contabil, Bitiusca Ioan - juridic, Directorul Scolii Profesionale Victoria – Olaru Monica.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerințelor anterior menționate: se va depune formularul (Secțiunea Formulare) aferent de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire (inclusiv eventualii terți și subcontractanți) cu informațiile aferente situațiilor lor.



OBLIGATORIU, se vor depune, până la deschiderea ofetelor și:

- certificat constatator privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul local la momentul prezentării ofertei, atât pentru sediul social cât și pentru punctele de lucru. Pentru punctele de lucru se poate depune o declarație pe proprie răspundere;
- certificate constatator privind lipsa datoriilor cu privire la plata contribuțiilor la bugetul general consolidate (buget de stat) la momentul prezentării ofertei;
- cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv;
- autorizația de funcționare pentru realizarea activității contractului de la primăria sediului sau punctului de lucru unde se prepara pachetele de hrana, conform autorizației DSV, în condițiile legii - în copie certificată pentru conformitate cu originalul;
- autorizație DSV catering pentru realizarea activității contractului, în condițiile legii - în copie certificată pentru conformitate cu originalul;
- Analiza sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru spațiul punctului de lucru sau sediul unde se prepara pachetele de hrana, conform autorizației DSV făcute la un laborator autorizat RENAR.
- CERTIFICAT ISO 22000 : 2019- Siguranța alimentelor însoțit de documentația HACCP pentru catering
- după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;

Se va prezenta declarația de neincadrare în prevederile art.59 și art. 60 odată cu oferta de către toți participanții la procedura de atribuire (oferant, asociat, subcontractant și tert sustinator), respectiv declarațiile de neincadrare în prevederile art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 a achizițiilor publice – (Secțiunea Formulare).

În cazul în care în țara de origine sau țara în care este stabilit oferantul/terțul susținător/subcontractantul nu se emit documente de natură celor prevăzute mai sus sau respectivele documente nu vizează toate situațiile prevăzute la art.164, 165 și 167, autoritatea contractantă are obligația de a accepta o declarație pe proprie răspundere sau, dacă în țara respectivă nu există prevederi legale referitoare la declarația pe propria răspundere, o declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau a unei asociații profesionale care are competențe în acest sens.

Această declarație se va prezenta de către toți participanții la procedura (oferant, asociat, subcontractant și tert sustinator).

### **Criterii privind capacitatea oferantului**

Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

**1. Operatorii economici ce depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență**, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

- se va vor depune documentele justificative care probează îndeplinirea celor mai sus-menționate prin depunerea certificatului constatator emis de ONRC, sau în cazul ofertanților străini, documente echivalente emise în țara de rezidență, urmează să fie prezentate odată cu oferta.

Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent in codul CAEN autorizat din certificatul constatator emis de ONRC (conform art. 15 din Legea 359/2004).

Prezentarea oricaror documente care dovedesc o forma de inregistrare sau apartenenta din punct de vedere profesional, in conformitate cu prevederile legale din tara in care ofertantul este rezident. Documentele vor fi prezentate sub forma unei traduceri autorizate.

**2. Operatorii economici, (ofertantul/ asociatul (pentru partea sa din contract)/ subcontractantul (pentru partea sa din contract) trebuie sa dovedeasca, ca:**

- Unitatea producatoare a alimentelor/hranei este autorizata/inregistrată din punct de vedere sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, valabila la data depunerii ofertei, conform prevederilor art. 6 din H.G. nr. 236/2020.

- Detine acordul pentru desfasurarea exercitiilor comerciale si detine Autorizatia emisa de Primarie in baza OG 99/2000, actualizata, in baza art. 475 din Codul Fiscal, prin care societatile comerciale sunt autorizate sa desfasoare activitati de profil (restaurante, alimentatie/catering), valabile la data depunerii ofertei.

- Detine autorizatia de securitate la incendiu emisa de ISU pentru spatiul in care se desfasoara efectiv activitatea de preparare a hranei, valabila la data depunerii ofertei.

- Detine Autorizatie de mediu si Decizie de mediu, emise de ANPM, pentru desfasurarea serviciilor de alimentatie publica/catering in municipiul Iasi, valabile la data depunerii ofertei.

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

## **Capacitatea tehnică și/sau profesională**

**Cerinta 1: Prezentarea Listei cuprinzând contractele privind serviciile prestate în ultimii 3 ani si/sau contractele in derulare**

**Ofertantul trebuie sa fi prestat în ultimii 3 ani, contractele privind serviciile prestate în ultimii 3 ani si/sau contractele in derulare, în valoare cumulată de cel puțin 1.293.598,00 lei fără TVA, valoare care se poate demonstra prin insumarea valorilor serviciilor prestate/in derulare la nivelul a unuia sau maxim patru contracte.**

Se vor depune de către ofertanți următoarele documente justificative care probeaza îndeplinirea cerintei: - contracte;- procese-verbale de recepție/predare- primire/livrare si/sau alte documente din care sa reiasa urmatoarele informatii: beneficiarul, cantitatea, valoarea, perioada (inclusiv data incheierii contractului) si locul prestării serviciilor; În cazul depunerii unei oferte comune se va depune Acordul de asociere (formularul poate fi găsit în Secțiunea Formulare) precum si documentele justificative vor fi prezentate odată cu depunerea ofertei.

**Capacitatea tehnică și/sau profesională a operatorului economic poate fi susținută în conformitate cu art.182 din Legea nr.98/2016.**

Modalitate de îndeplinire:

Se va prezenta si sustinerea tertului (formularul poate fi găsit în Secțiunea Formulare) impreuna cu documente anexe la angajament, transmise acestora de catre tert/terții sustinatori, din care rezulta modul efectiv in care se va materializa sustinerea acestuia/acestora.

Prin angajamentul ferm, terțul/terții confirmă, prezentând documente justificative, după caz, faptul că va/vor sprijini ofertantul în vederea îndeplinirii obligațiilor contractuale, fie prin precizarea modului în care va interveni concret, pentru a duce la îndeplinire respectivele activități pentru care a acordat susținerea, fie prin identificarea resurselor tehnice și profesionale pe care le va pune la dispoziție ofertantului (descriind modul concret în care va realiza acest lucru).

Totodată, conform prevederilor art.184 din Legea nr.98/2016, prin angajamentul ferm, terțul/terții se va/vor angaja că va/vor răspunde în mod solidar cu ofertantul pentru executarea contractului de achiziție publică. Răspunderea solidară a terțului/terților susținător/susținători se va angaja sub condiția neîndeplinirii de către acesta/aceștia a obligațiilor de susținere asumate prin angajament.

**Cerința 2: Informații privind partea din contract pe care operatorul economic are, eventual, intenția să o subcontracteze**

Ofertantul are obligația de a preciza partea/părțile din contract pe care urmează să le subcontracteze și datele de recunoaștere ale subcontractanților propuși.

Modalitate de îndeplinire:

Se va prezenta și acordul de subcontractare (formularul poate fi găsit în Secțiunea Formulare). Documentele justificative care probează cele asumate în acord/acorduri vor fi prezentate la solicitarea AC doar de ofertantul clasat pe locul 1 în clasamentul intermediar întocmit la finalizarea evaluării ofertelor.

**Informații privind asociații** - se va depune: Acordul de asociere. Documentele justificative care probează cele asumate în acord/acorduri vor fi prezentate la solicitarea AC doar de ofertantul clasat pe locul 1 în clasamentul intermediar întocmit la finalizarea evaluării ofertelor.

**Cerința 3: Ofertanții participanți la procedura trebuie să dispună de resurse umane necesare îndeplinirii în bune condiții a contractului.**

În acest sens se solicită o listă cu resursa umana disponibilă pentru derularea contractului, care va cuprinde minim 6 persoane din care 2 bucătari, 2 ajutoari de bucatari, 1 lucrator comercial, 1 sofer – copii certificate pentru conformitate cu originalul.

De asemenea, se vor prezenta documente doveditoare privind îndeplinirea cerinței, respectiv contracte de muncă (full-time, part-time), contracte de colaboare, extrase Revisal/ raport salariat/ registru revisal precum și copie după bilanț anual (2020, 2021, 2022 + bilanțul la decembrie 2023) din care să reiasă nr de angajați în anii 2022 și 2023 în vederea coroborării documentelor prezentate cu situațiile financiare depuse și înregistrate ANAF, alte documente doveditoare de unde să reiasă numărul și pregătirea persoanelor responsabile direct pentru îndeplinirea contractului și faptul că ofertantul deține minim resursa umană solicitată la momentul ofertării și cu încadrarea solicitată - în copii certificate pentru conformitate cu originalul.

**Cerința 4: Ofertanții participanți la procedura trebuie să facă dovada deținerii unui specialist nutritionist**

Cerința necesară pentru cazurile în care anumiți școlari au regimuri alimentare diferite și conținutul pachetelor trebuie adaptat de un specialist la nevoile alimentare/medicale. Dovada se

va face cu contract de munca / contract de colaborare / contract prestari servicii + diploma specialist nutritionist.

**Cerinta 5: Ofertantul trebuie să facă dovada că produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor**  
Contracte/facturi cu furnizori autorizati, distribuitori engos, producatori locali, etc.

**Standarde de asigurare a calității** - informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerintelor mentionate

**CERTIFICAT ISO 22000 : 2019 - Siguranta alimentelor;**

Se vor prezenta certificatul solicitat in copie conform cu originalul + Documentatia HACCP pentru servicii de catering pentru punctul de lucru/sediul de unde se vor face si livra pachetele.

**Nota:** Prezentarea registru revisal precum si copie dupa bilant anual (2020, 2021, 2022 + balanta la decembrie 2023) este conditie obligatorie in vederea sustinerii capacitatii de derulare a contractului din partea ofertantului.

Neprezentarea registrului revisal si copie dupa bilanturi si balanta 2023 se considera oferta NECONFORMA.

Numarul minim de persoane angajate conform bilant 2022 si balanta la decembrie 2023 trebuie sa fie de 6 persoane/ an fiscal.

Documentele prezentate vor putea fi verificate prin interogarea bazei de date ANAF de catre autoritatea contractanta.

Se solicită prezentarea declarației privind utilajele, instalațiile, echipamentele tehnice utilizate pentru executia contractului, în original (formularul poate fi găsit în Secțiunea Formulare);

Cerință minimă obligatorie: Ofertantul trebuie sa facă dovada faptului că deține resurse materiale pentru execuția contractului minim:

- Dovada deținere cuptor convectomat cu minim 20 de Tavi;
- Dovada deținere Masina frigorifica autorizată catering (refrigerare, ambalat, impachetat).

Se va prezenta pentru mijlocul de transport pus la dispoziția contractului, autorizatia emisa vizata la zi - în copii certificate pentru conformitate cu originalul, cu semnătură și ștampilă;

- 1. **Se solicită angajamentul ofertantului de a nu subcontracta prestarea serviciilor ulterior semnării contractului, fără acceptul autorității contractante**, către operatori economici care nu au fost nominalizați ca fiind subcontractanți în cadrul ofertei – în original.

## **Modul de prezentare a propunerii tehnice**

Ofertanții vor întocmi propuneri tehnice si financiare.

Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât, în procesul de evaluare, informațiile din propunerea tehnica sa permită identificarea facila a corespondentei cu cerințele tehnice din caietul de sarcini.

PREZENTAREA OFERTEI TEHNICE ESTE OBLIGATORIE si trebuie sa conțină cel puțin o descriere a produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor tehnice in ordinea in care apar in tabelul de caracteristici tehnice minimale.

In plus ofertantul trebuie sa prezinte o metodologie de realizare a serviciilor in acord cu natura activităților ce se vor realiza si a resurselor disponibile.

#### MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnica va contine:

##### **1. Descrierea produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor.**

IMPORTANT!

Pachetele alimentare vor fi impachetate individual si etichetate corespunzator conforma cerintelor legale.

Pentru pachetele alimentare ofertate se va prezenta declaratia nutritionala vizata de medicul Nutritionist.

##### **2. Resursele alocate (personal si echipamente).**

Se va prezenta:

- lista cu personalul angajat/ colaborari, in vederea realizarii produselor solicitate (bucatari, soferi, etc);
- modalitatea de acces la medicul nutritionist: contracte de angajare, colaborare/ etc.
- lista cu utilajele detinute.

Notă!

Se vor prezenta toate echipamentele necesare în vederea preparării, ambalării și livrării pachetelor alimentare prin prezentarea de documente doveditoare – lista mijloacelor fixe + cele minim impuse.

##### **Se va depune autorizatia sanitar-veterinara.**

a) Ofertantul trebuie să dețină AUTORIZAȚIE DSV (înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering) VALABILĂ LA MOMENTUL PREZENTĂRII ȘI PE TOATĂ DURATA CONTRACTULUI

b) Ofertantul trebuie să facă dovada că produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

3. Contract de prestare a serviciilor privind igienizarea.(Contract de dezinsecție, dezinsecție și deratizare, valabil la momentul prezentării și pe toată durata contractului).

4. Contract de preluare a deșeurilor și contract pentru preluarea uleiului utilizat

5. Descrierea modalității de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislației sanitar veterinare, modul de organizare și de alocare a resurselor disponibile. Oferta tehnică trebuie să satisfacă întocmai cerințele documentației de atribuire.

6. Se vor respecta condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii.

Se va prezenta o declarație pe propria răspundere în acest sens (Formularul poate fi găsit în Secțiunea Formulare). Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și care se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspectoratul Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/legislatie.html>. În cazul unei asocieri, această declarație va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>.

7. Formularul de contract (Formularul nr. 8) propus, semnat și stampilat de ofertant, însoțit de eventualele propuneri de modificare a clauzelor contractuale specifice, propuneri care se vor accepta numai în măsura în care acestea nu vor fi, în mod evident, dezavantajoase pentru autoritatea contractantă. Se vor avea în vedere prevederile art. 137, alin 3, lit b) din HG 395/2016.

8. Autorizația DSV (înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering), valabilă la momentul prezentării și pe toată durata contractului.

9. Graficul de livrare întocmit prin raportare la prevederile Caietului de sarcini.

**Lipsa oricărui descrieri de mai sus sau descrierea incompletă are ca efect respingerea ofertei ca neconformă.**

Lipsa oricărui document solicitat pentru propunerea tehnică va conduce la desemnarea ofertei ca fiind neconformă. În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge.

Ofertanții trebuie să transmită o ofertă completă pentru toate activitățile ce fac obiectul acestui contract. Nu vor fi acceptate oferte care vor prezenta activități și cantități incomplete. Orice



necorelare, omisiune sau neconformitate constatata in privinta documentelor ofertei, in raport cu caietul de sarcini ori prevederile legislatiei in vigoare, conduce la respingerea ofertei.

#### Important!

Operatorul economic ce va depune ofertă la procedura de achiziție proprie organizată de autoritatea contractantă are obligația de a depune toate documentele/formulare/ informațiile solicitate.

Lipsa documentelor/formulelor/informațiilor solicitate are ca și consecință **RESPINGEREA OFERTEI.**

Oferta depusa cu un pret nejustificat de mic in comparatie cu suma estimata de 13.76 lei fara TVA va duce la **RESPINGEREA OFERTEI.**

Cerință obligatorie: autoritatea contractanta poate solicita prin fax sau e-mail, în maximum 5 zile de la data depunerii ofertelor, fiecaruia dintre ofertanți sa prezinte mostre de mâncare porționate și ambalate. Se vor solicita (daca se considera necesar) cel puțin 5 meniuri complete, din lista de meniuri propuse de ofertant. Prezentarea mostrelor este obligatorie și cu titlu gratuit. Neprezentarea mostrelor va duce la descalificarea ofertantului.

#### **Modul de prezentare a a propunerii financiare:**

Propunerea financiara va fi depusa in plic si va continue formularul de oferta, insotit de Anexa la formularul de oferta (din sectiunea Formulare).

Oferta va fi completata cu valoare in LEI. Toate preturile vor fi exprimate in cifra cu doua zecimale. Propunerea financiara va include toate cheltuielile (cheltuieli directe, cheltuieli indirecte, cote legale, profit, etc.), exclusiv TVA.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

Valoarea ofertei va conține toate cheltuielile legate de achiziționare produse, transport, ambalare, livrare etc.

Oferta financiară se va întocmi conform Formularului – Formular de ofertă financiară

#### **Modul de prezentare a ofertei**

**Depunerea ofertelor** - Autoritatea contractanta are obligatia de a stabili si de a include in anuntul de participare/ documentatia de atribuire a achizitiei, data si ora limita pentru depunerea/ transmiterea ofertelor.

Autoritatea contractanta are obligatia de a stabili perioada de depunere/transmitere a ofertelor in functie de complexitatea contractului de achizitie publica/acord cadru si de cerintele specifice, astfel incat operatorii economici interesati sa beneficieze de un interval de timp adecvat

si suficient pentru elaborarea ofertelor si pentru pregatirea documentelor de calificare, daca acestea sunt solicitate prin documentatia de atribuire .

Perioada minima intre data transmiterii anuntului de participare si data limita de depunere/transmitere a ofertelor este de **5 zile**, in functie de complexitatea obiectului achizitiei publice si de cerintele specifice, astfel incat operatorii economici interesati sa beneficieze de un interval de timp adecvat si suficient pentru elaborarea ofertelor.

Ofertele pot fi transmise prin posta, curierat sau depuse personal de catre potentialii ofertanti, la sediul Primariei Comunei VICTORIA, judetul Iasi.

Oferta care este depusa/transmisa la o alta adresa decat cea stabilita de catre autoritatea contractanta in cuprinsul documentatiei de atribuire/anuntului de participare sau dupa expirarea datei si orei limita pentru depunere/transmitere , va fi respinsa, urmand a se returna nedeschisa.

**Ofertele se vor depune prin plic la PRIMARIA COMUNEI VICTORIA, JUDETUL IASI, cu sediul in Comuna VICTORIA, Strada: Ionel Teodoreanu , nr. 70; Localitate: Victoria**

Oferta va fi prezentata intr-un exemplar original și un exemplar în copie:

- Scrisoare de inaintare;
- Documentele de calificare si formularele din anexa formular;
- Propunerea tehnica;
- Propunerea financiara, conform formularului nr 6 si centralizatorul de preturi (anexa la formularul nr 6);

**Documentele de calificare, Oferta tehnică și Oferta financiară vor fi introduse într-un plic exterior**, pe care se va mențna: Ofertă pentru Contract de servicii de catering, respectiv preparare și livrare zilnică de pachete alimentare și/sau a mesei calde pentru elevii din cadrul Școlii Profesionale "Ionel Teodooreanu" Victoria Com. Victoria, Jud. Iași în cadrul Programului național "Masă sănătoasă", în anul școlar 2023 – 2024 si 2024-2025" – a nu se deschide înainte de data de 08.04.2024, ora 12:00, precum și adresa și numele autorității contractante, respectiv a operatorului economic.

Numărul de exemplare: un exemplar original și un exemplar în copie.

Data limită de depunere a ofertelor este data de 08.04.2024, ora 12:00.

**Ofertanții au obligația de a numerota și de a semna fiecare pagină a ofertei. Ofertanții au obligația de a anexa un OPIS al documentelor prezentate.**

Adresa la care se depune oferta: U.A.T. COMUNA VICTORIA, localitatea VICTORIA, Stra. Ionel Teodoreanu, Nr.70, comuna VICTORIA, județul Iași.

**Ofertantul trebuie sa sigileze originalul marcand corespunzator plicurile cu ORIGINAL si cu COPIE. Plicurile se vor iinchiide si vor fi netransparente.**

**Atentie: Scrisoarea de inaintare se va prezenta separate, in afara plicurilor.**

## **Modificarea, retragerea si valabilitatea ofertei**

Orice ofertant are dreptul de a-i modifica sau retrage oferta numai inainte de data si ora limita stabilita de catre autoritatea contractanta pentru depunerea ofertei.

Ofertantul nu are dreptul de a retrage sau de a modifica oferta dupa expirarea datei si orei limita pentru depunerea ofertelor, sub sanctiunea executarii garantiei de participare, daca a fost ceruta, sau excluderii acestuia de la procedura pentru atribuirea acordului cadru/contractului de achizitie publica .

Ofertantul are obligatia de a mentine oferta valabila pe toata perioada de valabilitate stabilita de catre autoritatea contractanta pe calea anuntului de participare.

Autoritatea contractanta are dreptul de a solicita ofertantilor, in circumstante exceptionale, inainte de expirarea perioadei de valabilitate a ofertei, prelungirea acestei perioade.

## **Alte informatii**

Operatorul selectat va primi o comunicare din partea autorității contractante privind desemnarea ofertei sale ca fiind câștigătoare.

**În cazul în care există mai multe oferte cu prețuri egale clasate pe primul loc se procedează astfel:**

- departajarea se va face exclusiv în funcție de preț și nu prin cuantificarea altor elemente de natură tehnică sau alte avantaje care rezultă din modul de îndeplinire a contractului de către operatorii economici în vederea departajării ofertelor, autoritatea contractantă va solicita depunerea unor noi propuneri financiare îmbunătățite iar operatorii economici vor transmite răspunsul lor în plic închis, caz în care contractul va fi atribuit ofertantului care a prezentat prețul cel mai scăzut.

## **Modalități de contestare a deciziei beneficiarului de atribuire a contractului de achizitie si de solutionare a contestatiei.**

**PREZENTA PROCEDURĂ PROPRIE, ESTE ORGANIZATĂ CONFORM PREVEDERILOR ART. 68 ALIN.1 LIT. H) RAPORTAT LA ART. 111 ȘI URM. DIN LEGEA NR. 98/2016.**

- Fiecare Ofertant va fi notificat în scris cu privire la rezultatul procedurii (evaluării ofertelor).

- Eventualele contestații vor fi adresate beneficiarului, în termen de maximum 3 zile calendaristice de la primirea Notificării privind rezultatul procedurii.

- Beneficiarul va soluționa contestațiile în maximum 3 zile calendaristice de la primire.

## **Informații despre modul de derulare a procedurii**

- Nu se organizează ședință de deschidere a ofertelor;

- Ofertanții poartă întreaga răspundere pentru depunerea ofertelor la adresa indicată și înainte de data și ora limită de depunere a ofertelor;

- Nu vor fi evaluate ofertele care sunt transmise după data de expirare (data și ora din anunț) sau sunt transmise la altă adresă decât cea precizată în prezenta documentație. Acestea se vor returna nedeschise.

- În analiza ofertelor se va ține cont de toate cerințele menționate în documentele achiziției;

- În analiza ofertelor nu se pot adăuga alte cerințe și nu se poate renunța la specificațiile deja enunțate în anunț/specificații/clarificări/modificări;

- Dacă autoritatea contractantă identifică erori de fond în documentele achiziției care nu au fost clarificate înainte de data de expirare a anunțului, procedura nu se va încheia cu atribuirea contractului. În acest caz procedura se va anula, se vor corecta erorile identificate și se va relua procedura;

- În procesul de analiză a ofertelor beneficiarul poate solicita clarificări cu privire la ofertele depuse, ofertanții fiind obligați să răspundă în termenul acordat de beneficiar. Răspunsul la clarificări poate fi transmis pe e-mail sau poate fi trimis prin posta/curier la adresa la care se depun ofertele.

#### **Ofertele sunt respinse în următoarele situații:**

- a fost depusă după data și ora-limită de depunere sau la o alta adresă decât cea stabilită în anunț;

- a fost depusă de un ofertant care nu îndeplinește cerințele minime de calificare;

- propunerea financiară are un cost mai mare sau un cost neobișnuit de scăzut (pretul oferat, fara TVA, reprezinta mai puțin de 80% din valoarea estimata a contractului respectiv);

- constituie o alternativă la prevederile cerințelor tehnice minimale;

- nu satisface integral cerințele tehnice minimale;

- ofertantul nu răspunde la clarificări în termenul indicat de beneficiar sau răspunsurile nu sunt concludente;

- prin răspunsul la solicitările de clarificări se completează sau modifică oferta depusă inițial;

- dezavantajoase pentru beneficiarul privat;

- în niciun caz autoritatea contractantă nu va fi responsabilă pentru daunele, indiferent de ce natură, legate de anularea procedurii, chiar dacă a fost notificată în prealabil în acest sens.

**Clarificari inainte de data limita de depunere a ofertelor si intocmirea si transmiterea raspunsurilor la intrebarile formulate de catre operatorii economici interesati, in vederea clarificarii unor elemente cuprinse in documentatia de atribuire:**

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire. Solicitarile de clarificari privind documentatia de atribuire se transmit de catre operatorii economici autoritatii contractante prin email la adresa: **primariavictoria@yahoo.com**.

Autoritatea contractanta are obligatia de a raspunde, in mod clar, complet si fara ambiguitati, cat mai repede posibil, la orice clarificare solicitata, intr-o perioada de timp care nu trebuie sa depaseasca, de regula 3 zile lucratoare de la primirea unei astfel de solicitari din partea operatorului economic, dar numai acelor solicitari primite cu cel puțin 4 zile inainte de data- limita stabilita pentru depunerea ofertelor, cu conditia transmiterii solicitarii de clarificari in timp util de catre operatorii economici.

Autoritatea contractanta are dreptul de a publica clarificari la documentatia de atribuire i din proprie initiativa, daca acest fapt nu afecteaza participarea la procedura in cauza.

Orice astfel de clarificare trebuie publicata de catre autoritatea contractanta pe site- ul propriu Primăria VICTORIA – Website oficial comuna VICTORIA, județul Iași (<https://comunavictoria.ro/>).

Autoritatea contractanta are dreptul de a prelungi depunerea ofertelor prin publicarea unui anunt de tip erata pe site-ul propriu Primăria VICTORIA – Website oficial comuna VICTORIA, județul Iași (<https://comunavictoria.ro/>), in cazul in care raspunsul la solicitarile de clarificari modifica specificatiile tehnice cuprinse In documentatia de atribuire.

Raspunsurile la solicitarile de clarificari: se elaboreaza de catre AC - Comuna VICTORIA si se publica si pe site-ul propriu - Primăria VICTORIA – Website oficial comuna VICTORIA, județul Iași (<https://comunavictoria.ro/>) (raspunsurile insotite de intrebarile aferente fara a dezvalui identitatea solicitantilor).

### **Evitarea conflictului de interese**

Pe parcursul aplicarii procedurii de atribuire, autoritatea contractanta are obligatia de a lua toate masurile necesare pentru a preveni, identifica si remedia situatiile de conflict de interese, in scopul evitarii denaturarii concurentei si al asigurarii tratamentului egal pentru toti operatorii economici.

### **Criteriul de atribuire al acordului cadru/ contractului de achizitie publica**

Autoritatea contractanta are obligatia de a preciza in anuntul de participare si in documentatia de atribuire criteriul de atribuire al acordului cadru/contractului de achizitie publica, care odata stabilit, nu poate fi schimbat pe toata perioada de aplicare a procedurii de atribuire.

### **Criteriul de atribuire va fi: „Cel mai bun raport calitate-pret”.**

Stabilirea ofertei castigatoare se realizeaza in baza punctajului obtinut. Oferta cu punctajul cel mai mare va fi declarata castigatoare.

In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractanta va solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut.

### **Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate:**

Criteriul de atribuire a fost stabilit in conformitate cu prevederile Alin. 187 din Legea m. 98/2016 care prevede: - "(1)Fara a aduce atingere dispozitiilor legate sau administrative privind pretul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractanta atribuie contractul de achizitie public/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic.

*In sensul dispozitiilor alin. (1), autoritatea contractanta stabileste oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire si a factorilor de evaluare prevazuti in documentele achizitiei.*

*Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic in conformitate cu dispozitiile alin. (2), autoritatea contractanta are dreptul de a aplica: Cel mai bun raport calitate-pret" .*

Factorii de evaluare folositi de AC – Comuna VICTORIA pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret sunt urmatoarii:

### **Criterii de atribuire - CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET**

Denumire factor evaluare/descriere/pondere

#### **1. Prețul ofertei. Componenta financiară: 20% Punctaj maxim total: 20**

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 20puncte;

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

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

$P(n) = \text{punctajul ofertei } n / \text{Preț } n = \text{prețul ofertei } n$

#### **2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar. Componenta materie prima: 40% Punctaj maxim total: 40**

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentarse acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:  $Pmp(n) = (MP \ n / MP \ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat.}$

Unde:

$Pmp \ (n) = \text{punctajul acordat nivelului } n \text{ al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar;}$

$MP \ n = \text{nivelul } n \text{ al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar;}$

$MP \ \text{maxim} = \text{nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar;}$



Nivelul minim al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar este de 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Factorul de evaluare „procentul ponderii materiei prime” din preț total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale.

**ATENȚIE!**

Având în vedere că factorul de evaluare este de natură tehnică, iar oferta tehnică nu permite precizarea de prețuri sau elemente de preț, în vederea acordării punctajului, această cerință se va demonstra:

- prin prezentarea unei declarații pe proprie răspundere în cadrul ofertei tehnice (model propriu al prestatorului), prin care ofertantul precizează ponderea prețului materiei prime, din totalul prețului estimat

- porție (din totalul de 13,76 lei fără TVA).

- prin prezentarea în cadrul ofertei financiare a unor documente care justifică ponderea declarată (oferte furnizori; etc.)

### **3. Componenta personal : 10% Descriere Personal repartizat Punctajul maxim de 10 de puncte**

Descriere: punctajul maxim de 10 de puncte îl primește operatorul economic care prezintă cel mai mare număr de personal angajat de care dispune pentru îndeplinirea viitorului contract, urmând ca restul ofertelor să se raporteze la punctajul maxim obținut după următoarea formulă:

$$\text{NPROC/NPRC} \times 10 \text{ puncte,}$$

unde NPROC (numărul personal repartizat operator curent) reprezintă numărul de personal repartizat pentru îndeplinirea viitorului contract prezentat de operatorul economic asupra căruia se face evaluarea și NPRCMM (numărul personal repartizat cel mai mare și calificat) reprezintă numărul repartizat de personal cel mai mare prezentat de către operatorul economic participant)

**\*Numărul minim de personal este de 6** (1 sofer; 2 bucătări și 2 ajutoari de bucătărie; 1 personal deservire) sub care oferta este considerată neconformă, iar **Numărul maxim de personal este de 10**, peste acest număr de personal (10) nu se punctează suplimentar. **Nutritionistul nu va fi punctat ca făcând parte din personalul repartizat.**

### **4. Experiența și relevanța activităților similare (catering) raportate la principalele contracte de servicii prestate (finalizate) și contracte de servicii prestate în derulare, din ultimii 3 ani – 10% –Punctajul maxim de 10 de puncte**

Ofertantul va prezenta dovezi ale faptului ca in ultimii 3 ani au fost prestate sau are in derulare servicii similare de natura celor care fac obiectul achizitiei la nivelul unuia sau mai multe contracte (contracte, PV de receptie sau orice document relevant care sa confirme prestarea de servicii)

Punctajul de acorda astfel:

- a) Intre 1 – 2 contracte similare – 3 puncte
- b) Intre 3 – 4 contracte similare – 5 puncte
- c) Peste 7 contracte – 10 puncte

**5. Distanța dintre locul de preparare a pachetelor alimentare și/sau a mesei calde și școala locului de servire a pachetelor alimentare și/sau a mesei calde – 20% – Punctajul maxim de 20 de puncte**

Ofertantul va prezenta declarație însoțită de dovezi cu privire la distanța dintre locul de preparare a pachetelor alimentare și/sau a mesei calde și școala locului de servire a acestora.

Punctajul de acorda astfel:

- a) Peste 50 km – 5 puncte
- b) Intre 30 km - 50 km – 10 puncte
- c) Intre 1 km - 30 km – 20 puncte.

Punctaj maxim total: 100 puncte.

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula:  $P_{total} = P + P_{mp} + T(n) + P_{nct. Exp.} + P_{dist.}$ , exprimat cu două zecimale.

În cazul în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, autoritatea contractantă solicită ofertanților clasati pe primul loc, în scris, o nouă propunere financiară.

Reofertarea are în vedere departajarea ofertelor, pe baza unei noi propuneri financiare, caz în care contractul va fi atribuit ofertantului clasat pe primul loc.

**Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică un capitol distinct în care va include detalierea factorilor de evaluare.**

Respectand prevederile art. 187, alin (5) din Legea nr.98/2016, factorii de evaluare utilizati includ aspecte calitative, în legatura cu obiectul contractului de achizitie publica și vizeaza calitatea, avantajele tehnice, modul de organizare a livrării, serviciile postvanzare și procesul și termenele

de livrare. Totodata, factorii de evaluare utilizati au legatura directa cu obiectul contractului, astfel cum este mentionat la art. 188, alin ( 1) din Legea nr. 98/2016.

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informatiilor prezentate.

**Clarificări:**

Relații suplimentare se pot obține la nr. de tel. 0741266834.

Eventualele solicitări de clarificări la documentația de atribuire și răspunsurile la solicitările de clarificări se vor transmite prin e-mail. Adresa la care se transmit solicitările de clarificări: **primariavictoria@yahoo.com**.

Comisia pentru achiziția își rezervă dreptul de a solicita clarificări/completări, necesare în analiza ofertelor depuse.

**Achizitor,**

**U.A.T. COMUNA VICTORIA**

Responsabil achizitiei publice,

Bitiusca Ioan

