



JUDEȚUL HUNEDOARA
MUNICIPIUL DEVA
PRIMĂRIA MUNICIPIULUI DEVA

Serviciul Administrare Unități Învățământ, Comunicare, Promovare Imagine
Biroul Administrare Unități Învățământ
Piața Unirii nr. 4, RO – 330152 Deva
tel: +40 254 21 85 79, +40 254 21 34 35 fax: +40 254 22 61 76
web site: www.primariadeva.ro

Aprobat,
Primar
Nicolae Florin Oancea



CAIET DE SARCINI

*Pachet alimentar - "Masă sănătoasă",
pentru elevii din unitatea de
învățământ Liceul Tehnologic Energetic "Dragomir Hurmuzescu" din Municipiul Deva, județul
Hunedoara*

Coduri CPV: 55321000-6 - Servicii de preparare a mâncării
55521200-0 - Servicii de livrare a mâncării

Autoritatea Contractantă: MUNICIPIUL DEVA



24-31874-PDV Primaria Deva 21.03.2024

Cuprins

1. INTRODUCERE.....	3
2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII.....	3
2.1. Informații despre Autoritatea Contractantă.....	4
2.2. Informații generale despre contextul care a determinat achiziția	4
3. DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ	5
3.1. Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului	5
3.2. Criteriile de performanță ale contractului.....	6
3.3. Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora	6
4. RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI	13
4.1. Resursele umane necesare realizării activităților contractului	13
4.2. Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului	14
5. PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE).....	15
6. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)	15
7. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII	15
7.1. Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar)	
8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI	17
9. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE.....	18
10. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE.....	19

1. INTRODUCERE

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru serviciile care fac obiectul viitorului contract de achiziție publică ce se va încheia în urma aplicării acestei proceduri.

În cadrul acestei proceduri, **MUNICIPIUL DEVA** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor / Beneficiar în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Orice anexă, aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de Sarcini, reprezintă parte integrantă a aceluși capitol și implicit a Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini și fără a se limita la prestarea serviciilor și/sau livrarea produselor aferente.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini.

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării, în funcție de momentul și activitățile/aspectele la care se face referire, se vor folosi următorii termeni care vor avea același înțeles, și anume:

- se va folosi termenul de **Ofertant** - pentru aspecte ce țin de procesul de întocmire și prezentare a ofertei în cadrul procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică;
- se va folosi termenul de **Contractant** - pentru aspecte ce țin de obligațiile asumate în cadrul contractului ce se va atribui în urma aplicării procedurii de achiziție publică;
- se va folosi termenul de **Prestator** - pentru aspecte ce țin de activitățile propuse a fi realizate în cadrul contractului

2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII

Pentru o informare clară și corectă a participanților la această procedură, precum și pentru stabilirea contextului necesar aplicării raționamentelor profesionale pe perioada derulării Contractului, în special, dar fără a se limita la aspecte ce țin de determinarea naturii generale a Contractului, în cadrul acestui capitol, Autoritatea Contractantă prezintă contextul achiziției, context care a determinat stabilirea obiectivelor principale urmărite de Autoritatea Contractantă la realizarea acestei achiziții, stabilirea obiectului principal al Contractului și a principalelor cerințe de calitate și performanță.

2.1. Informații despre Autoritatea Contractantă

Nr.	Informație	Detaliere
1	Autoritate Contractantă: denumire, adresa, pagina web	MUNICIPIUL DEVA; Județul Hunedoara Piața Unirii nr.4, municipiul Deva, județul Hunedoara, România http://www.primariadeva.ro/
2	Sectorul de activitate	Administrație publică ...
3	Activitate principală/ atribuția principală	Administrație publică locală
4	Activitățile/atribuțiile Autorității Contractante care sunt afectate /influențate de rezultatul Contractului ce urmează a fi atribuit (direct sau indirect)	Continuarea eforturilor pentru îndeplinirea obiectivelor de țară, asumate în calitate de stat membru al Uniunii Europene, inclusiv în ceea ce privește diminuarea ratei părăsirii timpurii a școlii prin acordarea, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar, constând într-un pachet alimentar, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, TVA inclus.

2.2. Informații generale despre contextul care a determinat achiziția

HOTĂRÂRE nr. 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 reglementează acordarea zilnică cu titlu gratuit, a unui suport alimentar, respectiv într-un pachet alimentar, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv TVA. Limita valorică de 15 lei/zi/beneficiar, inclusiv TVA-ul cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

Astfel, pentru Liceul Tehnologic Energetic „Dragomir Hurmuzescu” Deva - tipul de suport alimentar s-a stabilit a fi pachet alimentar pentru un număr de 888 elevi din învățământul de zi primar, gimnazial, liceal, profesional și dual, dintre care estimăm un număr de 15 elevi cu regim special.

Raportarea prezenței se va face zilnic la ora 8:30.

În ceea ce privește programul de distribuire a pachetului alimentar și timpul alocat se comunică următoarele:

- Corpul III situat în Deva, strada Bejan nr.6:
 - ✓ învățământ primar și gimnazial > 9:50-10:10;
- Corpul I situat în Deva, strada Titu Maiorescu, nr.28:
 - ✓ învățământ primar și gimnazial >10:45-11:00
 - ✓ învățământ gimnazial, liceal, profesional și dual >11:50-12:10

Ordin nr. 3070/2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul național "Masă sănătoasă" (PNMS) pentru anul 2024

ORDIN nr. 3.840 din 23 februarie 2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ

preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024

3. DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ

3.1. Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului

Activitățile care urmează a fi derulate în limita valorică de 15 lei/zi/beneficiar, inclusiv TVA-ul, cuprinde următoarele:

- ✓ suportul alimentar = pachet alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport, în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 pentru elevii din unitatea de învățământ preuniversitar de stat, Liceul Tehnologic Energetic "Dragomir Hurmuzescu" din Municipiul Deva.

Astfel, prestatorul va trebui să țină cont de următoarele informații generale cu privire la modul concret de derulare a contractului de servicii : **Pachet alimentar - "Masă sănătoasă", pentru elevii din unitatea de învățământ Liceul Tehnologic Energetic "Dragomir Hurmuzescu" din Municipiul Deva, județul Hunedoara**

a) **Tipul de contract:** contract de servicii, cu executare succesivă pe bază de comandă emisă de beneficiar. Achizitorul nu are obligația de a efectua comenzi pentru toată cantitatea și valoarea cuprinsă în contract.

b) **Unitatea de măsură a contractului:** pachetul (porția), configurată conform prevederilor prezentului caiet de sarcini

c) **Numărul estimat de porții ce vor fi asigurate la o livrare: 888** de pachete (porții), în funcție de numărul de copii prezenți la activitățile didactice. **Pentru 9 elevi meniul va fi permanent fără produse din carne de porc , pentru 1 elev meniul va fi permanent fără alune sau alte produse oleaginoase, pentru 4 elevi meniul va fi permanent fără lapte, gluten, ouă, drojdie, secară, histamină, pentru 1 elev meniul va fi permanent fără iod.**

d) **Regimul de livrare:** zilnic, de luni până vineri, pe toată perioada derulării activităților școlare (fără a lua în calcul zilele de vacanță și zilele nelucrătoare sau în care, conform ordinelor MEN sau alte acte normative, nu se derulează activitățile școlare)

Locație de livrare

- ✓ Liceul Tehnologic Energetic "Dragomir Hurmuzescu" Deva, corpul III. Strada Bejan nr.6
- (învățământ primar și gimnazial) până cel mai târziu ora 9:30
- ✓ Liceul Tehnologic Energetic "Dragomir Hurmuzescu" Deva, corpul I. Strada Titu Maiorescu nr.28
- (învățământ primar și gimnazial) până cel mai târziu ora 10:30
- (învățământ gimnazial, liceal, profesional și dual) până cel mai târziu ora 10:30

e) **Tipul mesei servite** - pachet alimentar, tip sandwich (sendviș), conform cerințelor caietului de sarcini

f) **Grupul țintă (consumatori)** - copii din ciclul primar, gimnazial, liceal, profesional și dual

3.2. Criteriile de performanță ale contractului

3.2.1. Aspecte generale

La finalul fiecărei etape aferente contractului (lunar), Beneficiarul are dreptul de a evalua performanța Contractantului în legătura cu modul de executare a Contractului.

Evaluările ce se vor efectua cu privire la nivelul de performanță al serviciilor în cadrul procesului de prestare a serviciilor vor avea drept referință atât datele de intrare aferente viitorului contract, ce se regăsesc atât în prezentul caiet de sarcini cât și standardele europene și naționale aplicabile produselor alimentare ce se vor fi puse la dispoziția grupului țintă prin intermediul acestor servicii ce fac obiectul contractului

3.2.2. Criterii de performanță specifice

În ceea ce privește prestarea serviciilor, Contractantul va trebui să ia măsurile necesare și să adopte cea soluție necesară pentru prestarea serviciilor, astfel încât să se asigure atingerea următoarelor criterii de performanță aferente contractului:

- a) Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatură minimă necesară astfel încât pentru ca produsele să poată fi consumate în condiții normale.
- b) Produsele preparate și livrate vor respecta principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, așa cum acestea sunt prezentate prin **Ordinul MS nr.1563/2008 și anexele la acesta- actualizat**.
- c) Procesul de preparare, transport și livrare să se deruleze cu respectarea în totalitate a cadrului legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.
- d) Produsele preparate și livrate respectă cerințele calitative și cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar
- e) Activitățile de livrare, la destinația finală, a produselor alimentare vor respecta calendarul convenit între părți.

3.2.3. Modul de stabilire a rezultatelor verificării criteriilor de performanță:

Periodic (de regulă lunar), înainte de recepția serviciilor, părțile vor verifica și evalua modul de îndeplinire a criteriilor de performanță ale contractului prevăzute la punctul 3.2.2. de mai sus, rezultatul acestor verificări urmând a fi consemnat în cadrul procesului verbal de recepție a serviciilor ce stă la baza emiterii facturii aferente serviciilor prestate perioadei supuse evaluării

3.3. Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul contractului

3.3.1. Modul de prestare a serviciilor și mecanismul specific de derulare a activităților contractului

Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:

Nr.	Activitate	Detaliere activități
Etapa 1 - Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor		
1	Definirea calendarului de prestare	Cu cel puțin 10 zile înainte de începerea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care va indica zilele în care se vor presta serviciile ce fac obiectul contractului. După primirea și analiza programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.
Etapa 2 Preluarea comenzii		
1	Primirea și confirmarea comenzii de către părți	Prestatorul va primi comanda emisă de beneficiar, zilnic, în funcție de numărul de elevi prezenți la activitățile didactice din ziua respectivă, numărul de pachete destinate elevilor care din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă nu pot beneficia de pachetul alimentar și vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice de 15 lei - TVA inclus. Comanda privind numărul de pachete ce trebuie livrat în ziua respectivă se emite zilnic, cel mai târziu până la ora 09 00. Pentru 9 elevi meniul va fi permanent fără produse din carne de porc, pentru 1 elev meniul va fi permanent fără alune sau alte produse oleaginoase, pentru 4 elevi meniul va fi permanent fără lapte, gluten, ouă, drojdie, secară, histamină și pentru 1 elev meniul va fi permanent fără iod.
		După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii. După primirea comenzii Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a pachetului alimentar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute de actele normative și prezentul caiet de sarcini.
		Prestatorul se va asigura că personalul implica în activitățile de preparare și manipulare a alimentelor ce compun meniul respectă cerințele de igienă și Securitate alimentară, prevăzute de legislația în vigoare. Prestatorul se obligă să prezinte Beneficiarului, la simpla cerere a celui din urmă, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații.
2	Prepararea produselor comandate	Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non- animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere copii după aceste documente.
	Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate	Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale, biodegradabile, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului. Ambalajele: Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară. Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfectiei, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.

Etapa 3. Livrarea comenzii		
3	Livrarea produselor preparate	<p>Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic până cel mai târziu la ora 09 :30 pentru Corpul III, Strada Bejan, nr.6, și până la cel mai târziu la ora 10:30 pentru Corpul I, Strada Titu Maiorescu, nr.28 a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice, la unitatea de învățământ.</p>
		<p>Livrarea se va efectua utilizând mijloace de transport autorizate sanitar- veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil în materie. Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări</p>
		<p>Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie să îndeplinească cerințele sanitare în vigoare.</p>
		<p>Prin modul în care va derula activitățile de livrare, Prestatorul va asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către Prestator cu ocazia următoarei livrări.</p>

Etapa 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate		
4	Recepția comenzilor livrate	<p>Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțire a mărfurilor, întocmite și prezentate de către Prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor.</p> <p>Reprezentării Prestatorului și ai Beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate.</p> <p>Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat de prestator trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.</p> <p>Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor trebuie să fie prezentate reprezentantului Beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.</p>
5	Recepția serviciilor prestate	<p>Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate, 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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.</p> <p>Recepția serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor recepționate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice.</p> <p>La momentul recepției serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate la cap. 3.3.2. din prezentul caiet de sarcini.</p> <p>Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza proceselor verbale de recepție întocmit conform celor prevăzute mai sus.</p> <p>Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care Prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016.</p>

Toate activitățile trebuie realizate cu respectarea legislației și a reglementarilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, părțile vor adopta acele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în prezentul caietul de sarcini.

3.3.2. Produsele ce se vor livra în cadrul serviciilor

Pentru alegerea și prepararea produselor ce se vor livra în cadrul viitorului contract se va ține cont de următoarele aspecte obligatorii:

Nr.	Categorie cerințe	Detalierea cerințelor
1	Cerințe privind conținutul porției/ meniului	<p>Pachetul alimentar se va structura în conformitate cu prevederile art. Ordinului MS nr. 1563/2008 și anexele la acesta-actualizat.</p> <p>Pachet alimentar de tip sandwich (sendviș): 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 (ardei gras, salată sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct. În prepararea pachetului alimentar se vor folosi doar produse alimentare/ alimente ce îndeplinesc cerințele de calitate și cantitate prevăzute în Ordinul MS nr. 1563/2008 și anexela la acesta, corespunzătoare grupei de vârstă aferenta ciclului primar/gimnazial /liceal/profesional/ dual în conformitate cu legislația națională în vigoare.</p>

2	<p>Cerințe privind selecția produselor alimentare ce compun meniul</p>	<p>La prepararea meniurilor nu se vor utiliza: materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneză, creme de ouă, îndulcitori, adaosuri de îngroșare, coloranți sintetici.</p> <p>Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/ pachet alimentar este de: 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul 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.</p> <p>La prepararea pachetului alimentar se va utiliza cel puțin 1 (unu) produs alimentar obținut din producții ecologice, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 834/2007 Pentru 0 (zero) produse alimentare ecologice/pachet alimentar, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.</p> <p>Modalitatea de verificare - operatorii economici trebuie să indice în Propunerea tehnică modul în care intenționează să îndeplinească această cerință. În cazul în care alimentele care vor fi utilizate la prepararea pachetului alimentar poartă o etichetă ecologică națională sau comunitară sunt considerate conforme.</p> <p>Pentru 2 elevi meniul va fi permanent fără produse din carne de porc, pentru 1 elev meniul va fi permanent fără alune sau alte produse oleaginoase, pentru 4 elevi meniul va fi permanent fără lapte, gluten, ouă, drojdie, secară, histamină, pentru 1 elev meniul va fi permanent fără iod.</p> <p>Se va evita folosirea legumelor cu conținut sporit de lichide care afectează consistența produsului de panificație sau care poate provoca umezirea lui.</p> <p>Produsele ce compun meniul nu vor conține în exces ulei/grăsimi, condimente sau săruri.</p> <p>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</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>Fișa tehnică de meniu zilnic se va prezenta astfel: <i>Exemplu:</i></p> <table border="1" data-bbox="424 1339 1394 1738"> <thead> <tr> <th colspan="7">Sandwich cu pulpa de pui</th> </tr> <tr> <th>Aliment</th> <th>Gramaj</th> <th>Ca lent</th> <th>Proteina</th> <th>Lipide</th> <th>Carbohidrati</th> <th>Fibre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Paine integrala/chifla</td> <td>80</td> <td>212</td> <td>8</td> <td>0,6</td> <td>43,5</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Rosie</td> <td>40</td> <td>7,2</td> <td>0,4</td> <td>0,1</td> <td>1,6</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Cașcaval</td> <td>25</td> <td>70,8</td> <td>6,3</td> <td>4,8</td> <td>0,3</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Pulpa pui dezosata la cuptor</td> <td>40</td> <td>81,2</td> <td>10,4</td> <td>4,4</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fruct - banana</td> <td>100</td> <td>89</td> <td>1,1</td> <td>0,33</td> <td>22,8</td> <td>2,6</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Nu se va livra același tip de fruct in doua zile consecutiv.</p> <p>Se vor prezenta minim 20 fișe meniu zilnic și minim 5 fișe meniu zilnic fără produse din carne de porc, minim 5 fișe meniu zilnic fără alune sau alte produse oleaginoase, minim 5 fișe meniu zilnic fără lapte, gluten, ouă, drojdie, secară, histamină, minim 5 fișe meniu zilnic fără iod).</p> <p>Beneficiarul și Prestatorul convin de comun acord meniul pentru săptămâna următoare.</p>	Sandwich cu pulpa de pui							Aliment	Gramaj	Ca lent	Proteina	Lipide	Carbohidrati	Fibre	Paine integrala/chifla	80	212	8	0,6	43,5	4	Rosie	40	7,2	0,4	0,1	1,6	0,5	Cașcaval	25	70,8	6,3	4,8	0,3	0	Pulpa pui dezosata la cuptor	40	81,2	10,4	4,4	0	0	Fruct - banana	100	89	1,1	0,33	22,8	2,6
Sandwich cu pulpa de pui																																																			
Aliment	Gramaj	Ca lent	Proteina	Lipide	Carbohidrati	Fibre																																													
Paine integrala/chifla	80	212	8	0,6	43,5	4																																													
Rosie	40	7,2	0,4	0,1	1,6	0,5																																													
Cașcaval	25	70,8	6,3	4,8	0,3	0																																													
Pulpa pui dezosata la cuptor	40	81,2	10,4	4,4	0	0																																													
Fruct - banana	100	89	1,1	0,33	22,8	2,6																																													

3	Cerințe privind aportul caloric al meniului	<p>Meniul va avea un aport caloric minim de 400 calorii (kcal), asigurându-se un raport optim între elementele de bază (proteine, lipide, glucide) conform recomandărilor din Anexa 3 din Ordinul 1563/2008</p> <p>Declarație nutrițională 100 g</p> <p>Valoare energetică Kj/kcal</p> <p>Grăsimi g, din care</p> <p>Acizi grași saturați g</p> <p>Glucide g, din care</p> <p>Zaharuri g</p> <p>Proteine g</p> <p>Sare g</p> <p>Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar</p>																
4	Cerințe privind ambalarea și produse accesorii	<p>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:</p> <p>A) Produse preambalate</p> <ol style="list-style-type: none"> denumirea produsului; de exemplu: sendviș cu șuncă și roșii, sendviș cu unt, cașcaval și salată; lista ingredientelor; substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor; cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%; cantitatea netă; data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului; condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare; declarație nutrițională. <p>Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:</p> <table border="1" data-bbox="643 1462 1190 1738"> <tr> <td>Declarație nutrițională</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Valoare energetică Kj/kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grăsimi g, din care</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acizi grași saturați g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glucide g, din care</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zaharuri g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteine g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sare g</td> <td></td> </tr> </table> <p>Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar;</p> <p>mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;</p> <p>elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;</p> <p>denumirea/numele și adresa operatorului economic din</p>	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	
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																		

		sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.
--	--	---

Volumul estimat al serviciilor pentru viitorul contract se conturează precum urmează:

Numărul de beneficiari	Durata	Valoare cu TVA inclus/beneficiar	Valoare estimată cu TVA inclus/contract
888 copii/zi	Până la 24.12.2024	15 lei	1.972.000 lei

Notă: Numărul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda zilnic poate varia în funcție de copii efectiv prezenți la activitățile didactice;

Astfel, propunerea tehnică și propunerea financiară va fi formulată ținând cont de numărul maxim de copii ce poate fi înscris în cadrul acestui program (888 de copii), respectiv de valorile indicate în tabelul de mai sus, valori cărora le corespunde valoarea estimată a viitorului contract /1.972.000 lei, TVA inclus/. Prestarea serviciilor, începe în prima zi a activității didactice de după ziua transmiterii ordinului de începere a prestării serviciilor.

4. RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI

4.1. Resursele umane necesare realizării activităților contractului

Prestatorul trebuie să asigure resursele umane necesare și suficiente pentru realizarea activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor alimentare trebuie să respecte, pe toată perioada de derulare a activităților contractului, cerințele legale privind siguranța alimentară și să dețină avizele/autorizările impuse de lege în acest sens.

Ofertantul va prezenta în cadrul **Propunerii tehnice lista personalului responsabil** pentru îndeplinirea activităților de preparare, ambalare și transport al produselor alimentare, împreună cu documentele suport care atestă îndeplinirea cerințelor legale privind siguranța și securitatea alimentară.

Prin documente suport se va înțelege:

- o Certificatul de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, conform reglementărilor în vigoare (Curs de igienă, conform Ordin MS nr. 2.209 din 13 iulie 2022), valabil la data prezentării. Precizăm că, în conformitate cu prevederile art. 20 din Ordinul MS nr. 2.209 din 13 iulie 2022, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii.

o Fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare

În cazul în care, pentru îndeplinirea în bune condiții a activităților incluse în Contract, pe perioada derulării Contractului, Contractantul va avea nevoie de mai mult personal decât cel specificat în Propunerea Tehnică, acesta va răspunde pentru asigurarea acestor resurse, fără costuri suplimentare. În acest caz, Contractantul își va completa echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Dacă Achizitorul (Beneficiarul) consideră că un membru al personalului Contractantului este inefficient sau nu își îndeplinește sarcinile la nivelul cerințelor stabilite, Achizitorul (Beneficiarul) are dreptul să solicite înlocuirea acestuia pe perioada derulării Contractului, pe baza unei cereri scrise motivate și justificate. În acest caz, toate costurile generate de înlocuirea personalului sunt exclusiv în sarcina Contractantului.

Contractantul are obligația să se asigure și să urmărească cu strictețe ca oricare dintre personalul implicat în execuția contractului cunosc foarte bine și înțeleg cerințele, scopul și obiectivele Contractului, legislația și reglementările tehnice aplicabile, specificul activităților pe care urmează să le desfășoare în cadrul Contractului precum și a responsabilităților atribuite.

În cazul în care, pe parcursul derulării contractului, Prestatorul intenționează să înlocuiască una sau mai multe persoane nominalizate în cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu condiția ca persoanele noi implicate în derularea activităților contractului să dețină la rândul lor toate avizele/autorizările cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma, la cererea Beneficiarului, la momentul următoarei livrări, prin prezentarea documentelor suport care dovedesc îndeplinirea acestei cerințe.

4.2. Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului

Contractantul trebuie să se asigure că personalul care își desfășoară activitatea în cadrul Contractului, dispune de sprijinul material și de infrastructura necesară pentru a permite acestuia să îndeplinească activitățile în mod optim și să se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanță aferente contractului respectiv a obiectivelor urmărite prin implementarea proiectului

În acest sens, Ofertantul va prezenta în **Propunerea tehnică lista cu echipamentele și dotările specifice derulării serviciilor, respectiv:**

- a) Utilaje și echipamente folosite în prepararea și ambalarea pachetului alimentar.
- b) Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare în condiții de temperatură adecvată și care să asigure protecția la contaminări pe parcursul manipulării/transportului
- c) Mijloace de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Lista cu aceste echipamente și dotări specifice prezentată de Ofertant în Propunerea Tehnică trebuie să fie corespunzătoare scopului Contractului și să îndeplinească toate cerințele de funcționalitate și pentru utilizare stabilite prin legislația în vigoare, indiferent de forma de acces la infrastructura necesară pentru realizarea activităților în Contract.

Conform cadrul legal aplicabil în domeniul derulării serviciilor, Ofertantul va prezenta odată cu propunerea sa tehnică (în copie):

- 1) *Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă pentru unitatea în care se vor prepara produsele alimentare ce fac obiectul serviciilor contractului de servicii;*
- 2) *Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul contractului de servicii;*

5. PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE)

În cadrul **Propunerii tehnice**, Ofertantul va prezenta **GRAFICUL DE PRESTARE**, ținând cont de volumul și ritmicitatea livrărilor meniurilor, conform indicațiilor de mai sus din prezentul caiet de sarcini.

După semnarea contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților, beneficiarul va comunica Prestatorului programul lunar de prestare precum și graficul aproximativ de livrare aferent contractului, întocmit pe luni/săptămâni, urmând ca acesta să fie actualizat, după caz, periodic (de regulă lunar), în funcție de programul școlar al grupului țintă precum și a condițiilor de derulare a activităților proiectului.

NOTĂ: modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare nesubstanțială, de tip „adaptare la context practic” și nu impune modificări ale condițiilor de calitate sau modificări ale prețului unitar al unității de măsură a contractului, fiind transpusă prin aplicarea directă a clauzelor contractuale

Programul săptămânal de prestare al serviciilor se va defini prin comanda emisă de către beneficiar, în funcție de modul concret de derulare a activităților proiectului în relație cu grupul țintă.

Programul orar de livrare poate fi modificat de către Beneficiar, cu condiția notificării Prestatorului cu cel puțin o zi în prealabil.

6. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)

Conform art. 51 din Legea 98/2016 ofertanții vor ține cont de reglementari obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii. Informații detaliate privind reglementările în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă se pot obține de la: Agenția Națională pentru Protecția Mediului (www.anpm.ro), Ministerul Muncii și Justiției Sociale (www.mmuncii.ro).

În acest scop ofertanții vor prezenta o declarație pe proprie răspundere prin care se va atesta faptul că la elaborarea ofertei s-au respectat aceste cerințe.

7. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII

7.1. Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar)

Achizitorul (Beneficiarul) este responsabil pentru derularea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea execuției Contractului și efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului și a Graficului de prestare acceptat, prin desemnarea unui Responsabil de

Contract.

Responsabilul de Contract din partea Achizitorului va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului (Prestatorului), evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

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

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale - Legea nr. 123/2008 și Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008, precum și posibile variante de meniu sunt prevăzute în Anexele la Ordin 1563/2008.

Contractantul (Prestatorul) este responsabil pentru execuția la timp a tuturor activităților prevăzute și pentru obținerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, ca și pentru întreaga coordonare a activităților care fac obiectul Contractului.

Unitatea de învățământ beneficiară a programului 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.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și 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.

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

Beneficiarul și Contractantul (Prestatorul) își transmit reciproc notificări de îndată ce una dintre părți devine conștientă de apariția în perioada imediat următoare a unui eveniment sau a unei situații care ar putea:

- i. să conducă la întârzierea prestării serviciilor, generând nerespectarea termenului de livrare a produselor sau a serviciilor din Contract,
- ii. să conducă la modificarea Graficului de prestare al activităților acceptat
- iii. să afecteze scopul și sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanță ale contractului
- iv. să afecteze activitatea Achizitorului (Beneficiarului) sau a altor factori interesați identificați în legătură cu serviciile incluse în Caietul de Sarcini.

Toate comunicările (notificările) emise de părțile contractului vor fi transmise în scris, prin email sau fax. în cazuri urgente, comunicare între părți se poate derula și pe cale verbală (comunicare directă sau telefonic cu condiția confirmării elementelor principale ale comunicării în formă scrisă cel târziu în ziua lucrătoare imediat următoare celei în care a avut loc comunicarea verbală.

8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

Criteriaul de atribuire va fi „Cel mai bun raport calitate-preț”.

Autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic. Autoritatea contractantă stabilește oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prevăzuți în documentele achiziției.

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, Autoritatea contractantă va aplica următorul criteriu de atribuire, prin aplicarea următorilor factori de evaluare:

Nr. Crt.	Factor de evaluare	Pondere	Punctaj maxim	Punctaj final
1	Pretul ofertei fara TVA (P1)	40%	40	P=P1+P2+P3 Oferta castigatoare este oferta clasata pe primul loc (punctaj maxim)
2	Materie primă (P2)	30%	30	
3	Numar de produse alimentare ecologice utilizate/pachet alimentar - (P3)	30%	30	
TOTAL		100%	100	

P1 - Pretul ofertei - 40% - Punctaj maxim factor- 40

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda 40 puncte (punctajul maxim alocat);
- Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times 40$ (punctaj maxim alocat).

P2 - Materie primă - 30% - Punctaj maxim factor- 30

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 30 puncte.
- Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/ pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times 30$ (punctajul maxim alocat),

Unde:

Pmp(n) - punctajul acordat nivelului „n” al ponderii materiei prime din prețul total/ pachet alimentar

MP n – nivelul „n” al ponderii materiei prime din prețul total/ pachet alimentar;

MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/ pachet alimentar

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/ pachet alimentar este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/ pachet alimentar egal cu nivelul minim indicat de 40% se acordă 0 puncte.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul 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 prețul total/ pachet alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale.

P3 – Numar de produse alimentare ecologice utilizate/pachet alimentar - 30% - Punctaj maxim factor- 30

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

- pentru 1 produs alimentar ecologic utilizat/pachet alimentar se acordă - 0 (zero) puncte
- pentru 2 produse alimentare ecologice utilizate/pachet alimentar se acordă - 7 puncte
- pentru 3 produse alimentare ecologice utilizate/pachet alimentar se acordă - 15 puncte
- pentru 4 și mai mult de 4 produse alimentare ecologice utilizate/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat de - 30 puncte

Punctajul maxim este de 30 puncte care reprezintă punctajul aferent unui număr de 4 și mai mult de 4 produse alimentare ecologice utilizate/pachet alimentar.

Pentru 0 (zero) produse alimentare ecologice/pachet alimentar, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Numărul minim de produse alimentare ecologice/ pachet alimentar este de: 1(unu).

Operatorii economici trebuie să indice în Propunerea tehnică modul în care intenționează să îndeplinească această cerință. În cazul în care alimentele care vor fi utilizate la prepararea pachetului alimentar poartă o etichetă ecologică națională sau comunitară sunt considerate conforme.

9. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Ofertantul va prezenta Formularul de Propunere tehnică, folosind modelul din Secțiunea formulare din cadrul documentației de atribuire, împreună cu documentele solicitate prin prezentul caiet de sarcini, considerate parte a Propunerii tehnice

Prin Propunerea tehnică înaintată, ofertantul are obligația de a face dovada conformității activităților care urmează a fi realizate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prin modul de întocmire a Propunerii tehnice ofertantul trebuie să țină cont de prevederile documentației de atribuire, a documentelor ce însoțesc caietul de sarcini și să prezinte modul concret în care acesta își propune să execute contractul de achiziție publică, făcând referire la toate cerințele solicitate prin caietul de sarcini.

Astfel, Propunerea tehnică trebuie să respecte formatul Formularului de Propunere tehnică (conform model secțiunea formulare) în care să se facă referire cel puțin la:

- Prezentarea serviciilor propuse de ofertant, conform cerințelor prezentului caiet de sarcini
- Graficul aproximativ de prestare a serviciilor - conform cap. 5. din caietul de sarcini, întocmit pentru o săptămână
- Prezentarea resurselor umane propuse pentru execuția contractului, împreună cu documentele suport, conform cap. 4.1. din prezentul caiet de sarcini (lista persoanelor responsabile de prestarea serviciilor împreună cu dovada absolvirii cursurilor de igienă și fișele de aptitudini)
- Prezentarea infrastructurii tehnice propuse pentru execuția contractului, împreună cu documentele suport, conform cap. 4.2 din prezentul caiet de sarcini (lista cu ambalajele și mijloacele de transport, împreună cu autorizația sanitară veterinară pentru unitatea de preparare și mijloacele de transport)
- Fișe tehnice, conform modelului de la pct. 3.3.2. - 2 completate corespunzător (minim 20 fișe meniu zilnic și minim 5 fișe meniu zilnic fără produse din carne de porc, minim 5 fișe meniu zilnic fără alune sau alte produse oleaginoase, minim 5 fișe meniu zilnic fără lapte, gluten, ouă, drojdie, seară, histamină, minim 5 fișe meniu zilnic fără iod)

- Declarație pe proprie răspundere cu privire la respectarea reglementărilor obligatorii în domeniul social și al mediului, conform cap. 6 din prezentul caiet de sarcini;
- Alte documente solicitate prin Documentația de atribuire sau care sunt considerate de ofertant ca fiind relevante în raport cu cerințele acesteia.
- Model ambalaj individual al pachetului alimentar inscripționat conform cerințelor.

10. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară globală se va întocmi și prezenta conform Formularului de ofertă din secțiunea Formulare.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/ pachet alimentar este de: 40%.

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

În cazul unei Propuneri financiare aparent neobișnuit de scăzută în raport cu valoarea estimată a contractului, autoritatea contractantă are obligația de a solicita ofertantului care a depus o astfel de ofertă clarificări și justificări cu privire la prețul sau costurile propuse în respectiva ofertă.

Odată cu acesta se vor prezenta documentele anexă, care se vor considera parte a propunerii financiare conform celor solicitate prin caietul de sarcini (folosindu-se modelele din secțiunea „Formulare”)

Astfel, Propunerea financiară va fi însoțită de următoarele anexe:

ANEXA 1 - Se va prezenta prețul unitar al pachetului alimentar, așa cum acesta este descris în cadrul prezentului caiet de sarcini.

Șef Serviciu,
Alin Bena

Șef Birou,
Marcel Morar

Întocmit,
Aliz Marinică