

CAIET DE SARCINI
Privind achiziționarea de servicii de catering pentru
Școala Gimnazială "Mihai Eminescu" Năsăud
Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2) – Servicii de catering pentru școli

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi, în locația în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială "Mihai Eminescu" din orașul Năsăud, jud. Bistrița Năsăud.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 395/2016, pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale "Mihai Eminescu" Năsăud de la data începerii prevăzută în contract și până cel târziu în data de 31.12.2024

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează cursurile școlii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"

II. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de catering pentru Școala Gimnazială "Mihai Eminescu" Năsăud, județul Bistrița Năsăud" în condițiile stabilite prin Anexa 3 – Specificații tehnice din HG 24/2024.

Potrivit art. 4 al. 6 din HG 24/2024 - Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

Livrarea pachetului alimentar se va face în locația în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială "Mihai Eminescu" Năsăud, o dată pe zi, respectiv:

1. **Scoala Gimnaziala "Mihai Eminescu" Năsăud** – cu valoare estimată de **1.296.225,00 lei inclusiv TVA**, stabilit în modul următor: 15 lei cu TVA/pachet x 823 elevi x 118 zile, dar nu mai târziu de 31.12.2024)

Numărul total de zile de curs pentru perioada 29.04.2024 – 31.12.2024:

Luna	Număr zile de curs
Aprilie	2
Mai	18
Iunie	15
Septembrie	16
Octombrie	19
Noiembrie	20
Decembrie	15
Total	105

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Numarul maxim de pachete alimentare	Conditii de livrare
1.	Oraș Năsăud	Bulevardul Grănicerilor, nr. 15 Scoala Gimnazială "Mihai Eminescu" Năsăud	711	Între orele 10⁰⁰-10³⁰ , se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
2.	Oraș Năsăud	Str. George Coșbuc, nr. 184 Scoala Gimnazială "Mihai Eminescu" Năsăud - Structura Valea Spinului	112	Între orele 10⁰⁰-10³⁰ , se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
TOTAL			823	

Conform prevederilor art. 3, alin. (4) din HG nr. 24/2024, s-au identificat următoarele restricții alimentare la nivelul unității școlare:

Efective elevi	823
Alergii	4 situații: - 1 alergie polen - 1 alergie ou - 2 alergii nucă de cocos
Intoleranță alimentară	4 situații: - 2 la lactoză - 1 la lactoză și brânzeturi - 1 la gluten
Regim alimentar special	1 situație: - Diabet zaharat tip 1
Restricții religioase	1 situație: - Fără carne

Mențiuni:

- elevul cu alergie la ou are și intoleranță la gluten;
- un elev prezintă alergie la nucă de cocos și intoleranță la lactoză.

Suportul alimentar constă într-un pachet alimentar, având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servicii mesei, compus după variantele de meniu acceptate de autoritatea contractantă și un fruct întreg, redate mai jos:

1. Sandvici cu unt, șuncă de porc/pui (șunca trebuie să conțină minim 65 % carne), cașcaval și legume (roșii, castravete, salată)
2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov);
3. Sandvici cu snitel din piept de pui sau carne de porc cu legume crude (gogoșar, varză, morcov).
4. Un fruct întreg (opțional).

Nota:

Prestatorul trebuie să livreze diferit pentru cinci zile consecutive tipul de sandvici și fruct (opțional);

Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate

Nu vor fi acceptate variante de sandvici cu snitel congelat, salam și preparate din carne (parizer, rulade, rulouri etc.)

Pachetul alimentar 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 preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează să fie servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi să fie adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi să fie adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă să fie servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume - frunze în supe și ciorbe.

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

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

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

SPECIFICAȚII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Se va furniza:

- pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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

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

Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate-pret, conform *Criteriu de evaluare*

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Factor tehnic	Factorul tehnic va tine cont de ponderea costului materiei prime din prețul total/portie	50% Punctaj maxim factor: 50

Algoritm de calcul:

Pentru cei mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 50 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/portie, punctajul $P_{mp}(n)$ se calculează astfel: $P_{mp}(n) = (MP\ n / MP\ maxim) \times punctajul\ maxim\ alocat$, unde: $P_{mp}(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/portie; $MP\ n$ - nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/portie; $MP\ maxim$ - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/portie;

Notă:

Conform prevederilor legale ofertanți nu pot depune oferte care să conțină o pondere a materiei prime sub 40% din prețul ofertat sub sancțiunea declarației ofertei ca neconforme.

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Pretul ofertei	Componenta financiara	50% Punctaj maxim factor: 50

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

Punctaj maxim total: 100

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

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

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare

menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

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

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

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare, condiții de temperatura de refrigerare.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform [Ordinului](#) ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform [Hotărârii Guvernului nr. 355/2007](#) privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:

"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

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

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Cerințe privind situația personală a ofertanților

Ofertantul nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute de art.164, art.165 și art.167 din Legea nr. 98/2016, în acest sens ofertantul va depune următoarele:

- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, se va depune împreună cu oferta.
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, se va depune împreună cu oferta.
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 coroborat cu art. 166 din Legea nr. 98/2016, se va depune împreună cu oferta.
- Declarație privind evitarea conflictului de interese, se va depune împreună cu oferta.
- certificat de atestare fiscală privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat, din care să reiasă lipsa datoriilor restante la momentul prezentării acestuia, în original sau copie, conformă cu originalul, **doar ofertantul clasat pe primul loc în clasamentul întocmit la finalizarea evaluării ofertelor;**
- certificat de atestare fiscală privind impozitele și taxele locale, atât pentru sediul social cât și pentru toate punctele de lucru (indiferent dacă au sau nu cod unic de înregistrare fiscală) din care să reiasă lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor și taxelor locale, la momentul prezentării acestuia, în original sau copie, conform cu originalul, **doar ofertantul clasat pe primul loc în clasamentul întocmit la finalizarea evaluării ofertelor;**

Cerințe privind capacitatea de exercitare a activității profesionale

Operatorii economici care participă la depunerea unei oferte trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara sa de rezidență, respectiv că este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii și că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului și care cad în sarcina sa conform ofertei depuse. Pentru persoanele juridice române: se solicită Certificat constatator emis de Ministerul Justiției/Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte că ofertantul are activitatea care corespunde obiectului procedurii de achiziție autorizată în condițiile legii. Certificatul constatator emis de ONRC nu va fi mai vechi de 30 de zile.

Pentru persoanele fizice române/străine: se solicită documente edificatoare care să dovedească o formă de înregistrare ca persoană fizică autorizată, în conformitate cu legislația din țara de rezidență a operatorului economic. Operatorii economici nerezidenți (străini) vor prezenta documentele însoțite de traducerea autorizată și legalizată a acestora în limba română.

Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini.

Ofertanții vor prezenta Formularul de propunere tehnică din secțiunea formulare (formular T), completat corespunzător, conform instrucțiunilor din caietul de sarcini, ce va include/ va fi însoțit de :

- a) fișa tehnică a unui meniu săptămânal;
- b) graficul de prestare a serviciilor întocmit pentru o săptămână;
- c) lista persoanelor responsabile de prestarea serviciilor ;
- d) lista cu ambalajele folosite, însoțită de certificatele de calitate și conformitate a ambalajelor, lista cu mijloacele de transport, împreună cu autorizația sanitară veterinară pentru unitatea de preparare și mijloacele de transport;

e) Declarație pe proprie răspundere cu privire la respectarea reglementărilor obligatorii în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă, în conformitate cu prevederile art. 51 din Legea 98/2016.

Oferta tehnica va mai fi insotita si de o **detaliere a fluxului tehnologic** de la aprovizionare si pana la livrare, cu evidentierea orelor de manopera si a timpilor de executie.

Propunerea tehnica contine si Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.

Se va demonstra indeplinirea cerintelor minime, respectiv:

- Autorizatia de functionare emisa de Directia Sanitară Veterinara si Siguranta Alimentelor, in temeiul H.G. nr. 573/2002 pentru aprobarea procedurilor de autorizare a funcționarii comercianților, în copie, conform cu originalul;
- Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara pentru mijlocul de transport cu care va fi transportat pachetul alimentar, in copie, conform cu originalul;
- Fisele tehnice, buletine de analiza sau orice alte documente asemenea pentru produsele din carne si pentru produsele din lapte;
- Lista principalilor furnizori (furnizorii trebuie sa fie inregistrati sanitar-veterinar);
- Planul orientativ de meniu saptamanal;

Ofertantul va prezenta in detaliu resursele materiale, umane si tehnice alocate in vederea prestarii serviciului:

- Lista cu personalul de conducere si cu personalul de executie implicat in derularea contractului;
- Fisele de aptitudini cu mentiunea „Apt domeniu alimentar”, eliberate de medic specialist in medicina muncii, efectuate pentru persoanele/salariatii prestatorului implicati in prepararea pachetului alimentar;
- Certificatele de absolvire a cursului de instruire privind insusirea Notiunilor fundamentale de igiena, pentru fiecare din persoanele implicate in derularea contractului.

Experiență similară a Prestatorului – nu se solicita

Modul de prezentare a propunerii financiare

1. Actul prin care operatorul economic își manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.
2. Pretul total ofertat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor - DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE.
3. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la pret, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.
5. În cazul unei discrepante între pretul unitar și pretul total, se va lua în considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

Toate ofertele financiare ale caror valori sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si materiale, nivelul de salarizare a fortei de munca, care concura la formarea preturilor si implicit conduc la valoarea ofertei.

În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili în ordinea descrescătoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi

declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentul astfel refacut. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

Durata contractului:

Maxim 105 zile calendaristice de la primirea ordinului de incepere a serviciilor, dar nu mai tarziu de 31.12.2024.

Întocmit,
Responsabil achizitii publice
Sorin Catarig