

CAIET DE SARCINI

Privind achiziționarea de Servicii de catering în vederea furnizării unei mese calde pentru preșcolarii și elevii din cadrul Liceului tehnologic „Duiliu Zamfirescu”, comuna Dragalina Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2)

I. PREAMBUL

În temeiul,

- **Ordonanței de urgență nr. 91/2021** privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat

- **Hotărârea nr. 1296/2021** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 91/2021 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat, s-a întocmit prezentul caiet de sarcini:

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor minime pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering Cod CPV 55524000-9.

Acestea definesc caracteristicile referitoare la nivelul calitativ, tehnic, de siguranță precum și cu referire la nivelul calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testarea, ambalare, etichetare, marcare.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii elaborată în conformitate cu:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Toate cerințele din Caietul de Sarcini reprezintă cerințe minime obligatorii și se vor accepta oferte ce includ specificații superioare.

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.

II. INFORMAȚII GENERALE PRIVIND AUTORITATEA CONTRACTANTA

Denumirea achiziției: Servicii de catering în vederea furnizării unei mese calde pentru preșcolarii și elevii din cadrul Liceului tehnologic „Duiliu Zamfirescu”, comuna Dragalina.

Autoritatea contractanta: Comuna Dragalina, județul Călărași – Bd. Gen. Ioan Dragalina, cod fiscal 4445389, tel./fax–0242.708.073/074, e-mail: pdragalina@gmail.com

Beneficiarul: Liceul tehnologic „Duiliu Zamfirescu” Județul Călărași cu unitățile arondate.

Unitățile de învățământ arondate:

1. Școală Gimnazială nr. 1, Dragalina, Bd. Gen. Ioan Dragalina, nr. 23, corp A și B
2. Școală Gimnazială nr. 1, Dragalina, Bd. Gen. Ioan Dragalina, nr. 20, corp C
3. Grădinița cu Program Normal nr. 1, Dragalina, Bd. Gen. Ioan Dragalina, nr. 23
4. Grădinița cu Program Prelungit nr. 1, Dragalina, strada Poștei, nr. 16
5. Școală Gimnazială nr. 2, Dragalina Nouă, str. Narciselor, nr. 31
6. Grădinița cu Program Normal nr. 1, Dragalina Nouă, str. Narciselor, nr. 31
7. Școală Primară nr. 1, Constantin Brâncoveanu, str. Școlii, nr. 9

8. Grădinița cu Program Normal nr. 1, Constantin Brâncoveanu, str. Școlii, nr. 9
9. Liceul tehnologic „Duiliu Zamfirescu”, Dragalina, str. Liceului, nr. 6.

III. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea de *Servicii de catering, în vederea furnizării unei mese calde pentru preșcolari și elevii din cadrul Liceului tehnologic „Duiliu Zamfirescu”, comuna Dragalina*, cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unei mese calde pentru fiecare preșcolar și elev prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, dar și elevii/preșcolarii care participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului, precum și elevii/preșcolarii care au acces limitat la tehnologie și care își desfășoară activitatea de învățare prin mijloace alternative, altele decât tehnologia și internetul, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute în Ordinul ministrului educației și al ministrului sănătății, interimar, nr. 5.338/2.015/2021 pentru aprobarea măsurilor de organizare a activității în cadrul unităților/instituțiilor de învățământ în condiții de siguranță epidemiologică pentru prevenirea îmbolnăvirilor cu virusul SARS-CoV-2, cu modificările și completările ulterioare., în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea nr. 1296/2021 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 91/2021 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

IV. CONSIDERENTE GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Activitățile care urmează a fi derulate și rezultatele care sunt urmărite la nivelul Autorității Contractante, pentru care se solicită prestarea serviciilor de catering sunt următoarele:

Servicii de catering în vederea furnizării unei mese calde, până la sfârșitul anului școlar 2021-2022, în perioada desfășurării activității didactice, preșcolarilor și elevilor din unitățile de învățământ din comuna Dragalina.

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru Liceul tehnologic „Duiliu Zamfirescu” din comuna Dragalina, județul Călărași, în condițiile stabilite prin Anexa nr. 2 – *Specificații tehnice* și Anexa nr. 3 – *Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi* din Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 91/2021.

Livrarea suportului alimentar se va face în fiecare locație în care își desfășoară activitatea Liceul tehnologic „Duiliu Zamfirescu”, o dată pe zi, de luni până vineri, la ora stabilită, după cum urmează :

Unitatea de învățământ cu personalitate juridica	Structura arondată (AR)/ localitate	Nr. elevi	Ora limită de livrare a suportului alimentar
LICEUL TEHNOLOGIC „DUILIU	Scoală Gimnaziala nr. 1, Dragalina, Bd. Gen. Ioan	372	09:30

ZAMFIRESCU” DRAGALINA (PRE, PRI, GIM, LIC) Sat Dragalina, Bd. General Ioan Dragalina, nr. 23, jud. Călărași Tel /Fax: 0242.708.333 Email: ltdzdragalina@gmail.com	Dragalina, nr. 23, corp A si B		
	Scoală Gimnaziala nr. 1, Dragalina, Bd. Gen. Ioan Dragalina, nr. 20, corp C	111	09:30
	Grădinița cu Program Normal nr. 1, Dragalina, Bd. Gen. Ioan Dragalina, nr. 23	69	09:30
	Grădinița cu Program Prelungit nr. 1, Dragalina, strada Poștei, nr. 16	67	09:30
	Scoală Gimnaziala nr. 2, Drajna Nouă, str. Narciselor, nr. 31	94	09:30
	Grădinița cu Program Normal nr. 1, Drajna Nouă, str. Narciselor, nr. 31	25	09:30
	Scoală Primara nr. 1, Constantin Brâncoveanu, str. Școlii, nr. 9	34	09:30
	Grădinița cu Program Normal nr. 1, Constantin Brâncoveanu, str. Școlii, nr. 9	15	09:30
	Liceul tehnologic „Duiliu Zamfirescu”, Dragalina, str. Liceului, nr. 6.	355	12:00
	Total	1142	

Valoarea unui suport alimentar zilnic va fi de maxim **10 lei** inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde: prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Având în vedere faptul că nu există cantină în cadrul Liceului tehnologic „Duiliu Zamfirescu” și nici în unitățile de învățământ aferente acestuia, suportul alimentar constă în livrarea unei mese calde, în regim de catering, compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa 3 de la Normele metodologie de aplicare a OUG 91/2021, redate mai jos:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;

16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov;
25. un fruct întreg.

NOTA

Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru doua zile consecutive.

V. CONDIȚII DE LIVRARE

Livrarea produselor se va face la fiecare unitate de învățământ enumerata la art. IV de luni pana vineri inclusiv, respectând programul prevăzut în tabelul de la art. IV.

Numărul de portii/meniuri constând în masă caldă se va comunica cu cel puțin 24 de ore înainte de data livrării, în funcție de numărul elevilor și preșcolarilor prezenți.

Prestatorul are obligația de a livra produsele la destinația finală indicată de beneficiar, în baza comenzilor emise de acesta, în funcții de nevoile beneficiarului, fără condiționarea livrării de cantitățile solicitate cu respectarea termenului de livrare.

IV. VALOARE ESTIMATA

Valoarea estimată pentru Servicii de catering în vederea furnizării unei mese calde, pentru semestrul al II-lea al anului școlar 2021-2022 este de **576.238,53 lei fără TVA**, estimată din 1142 porții zilnice * 55 zile (data estimată de începere din 14 martie) * 9,17 lei fără TVA.

V. PRINCIPIILE CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MÂNCĂRII PENTRU COPII

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
- Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

- Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
- Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate numai din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și vor fi depozitate în condiții de siguranță alimentară, stabilite de către beneficiar în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Pentru menținerea sănătății preșcolarilor și elevilor se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 304 din 22 noiembrie 2011, cu modificările și completările ulterioare

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar, va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Nota: Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor (Regulamentul privind controalele oficiale), de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1.999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului.

VII. CALITATEA PRODUSELOR

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

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

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

VIII. 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 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 Certificatul de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, conform reglementărilor în vigoare (Curs de igienă, conform Ordin MS nr. 1225/2003), valabil la data prezentării. Precizăm că, în conformitate cu prevederile art. 14 alin. (3) din Ordinul MS nr. 1225/2003, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii.

IX. 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 lista cu echipamentele și dotările specifice derulării serviciilor de catering respectiv:

a) Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare în condiții de temperatură adecvată și care să asigure protecția la contaminări pe parcursul manipulării/transportului

b) 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 activităților de catering, prestatorului va prezenta odată cu propunerea sa tehnică (în copie):

1) Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru activitatea de catering, emisă pentru unitatea în care se vor prepara produsele alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;

2) Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering

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.

Operatorul economic trebuie să prezinte autorizația sanitară de funcționare în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Fructele vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

IX. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor OUG 91/2021, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Ofertantul are obligată prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

XI. DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

XII. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

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

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

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

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

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

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

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

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" 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";

XIII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE AL CONTRACTULUI

Autoritatea contractantă stabilește drept criteriu de atribuire a contractului de furnizare ***Cel mai bun raport calitate-preț***

Algoritmul de calcul pe baza căruia se punctează ofertele presupune alocarea unui număr de puncte pentru fiecare dintre criteriile de evaluare prevăzute, astfel:

<i>Criterii de evaluare</i>	<i>Punctaj</i>
<i>Prețul ofertei (P)</i>	<i>50 puncte</i>
<i>Materie primă (Mp)</i>	<i>50 puncte</i>

Prețul ofertei (P) se acorda astfel:

- a) Pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut se acordă 50 de puncte.
(Nota: prețul maximal este de 10 lei/porție cu TVA inclus.)
- b) Pentru restul ofertelor admisibile decât cel prevăzut la lit. a) se acordă punctajul astfel:
 $P_{\text{preț (n)}} = \text{Preț (min)} / \text{Preț (n)} \times 50$.

$P_{\text{preț (n)}}$: punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare.

Preț (min): cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile;

Preț (n): prețul ofertei admisibile aflată sub evaluare.

Punctajul pentru pondere Materie primă (Mp%) se acordă astfel :

- a) Pentru oferta cu cea mai mare pondere în procente a materiei prime în total cost se acordă 50 puncte;
- b) Pentru celelalte se va calcula următorul punctaj:
 $Mp_{\text{total}} = Mp(n) \times 50 / Mp(\text{max})$.
(Nota: Nu se acceptă oferte având pondere a materiei prime în total cost sub 40%).

Mp_{total} : punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare.

$Mp(\text{max})$: cel mai mare procent dintre ofertele admisibile;

$Mp(n)$: procentul ofertei admisibile aflată sub evaluare

Punctajul total acordat se calculează pe baza formulei:

$$\text{Punctaj}_{\text{total}} = P + Mp$$

Pe baza metodei de calcul de mai sus, Ofertantul care are cel mai mare punctaj total va fi declarat câștigător.

În cazul în care după aplicarea criteriului de atribuire, două sau mai multe oferte obțin același punctaj egal, va fi desemnată câștigătoare oferta cu cel mai mare punctaj obținut în cadrul factorului de evaluare „Materie primă (Mp)”, dacă și de aceasta dată punctajul este egal, următorul factor luat în considerare va fi „prețul ofertei”.

În cazul în care punctajele sunt identice pentru fiecare factor se va organiza o sesiune de departajare a clas așilor pe primul loc prin depunerea unui noi oferte de preț, având drept unic criteriu de atribuire „prețul cel mai scăzut”. Câștigătorul acestei sesiuni va fi desemnat câștigătorul procedurii.

Contractul se atribuie ofertantului care îndeplinește criteriile de selecție și calificare impuse și a cărui ofertă a fost stabilită câștigătoare de către comisia de evaluare pe baza criteriului de atribuire precizat în anunțul de participare și în documentația de atribuire.

XIV. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Se vor respecta toate prevederile prevăzute în caietul de sarcini, si ale *Ordonanței De Urgență nr. 91/2021 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat*. Dacă se constata neconcordanțe între Caietul de sarcini și Ordonanța de urgență 91/2021 prevalează prevederile Ordonanței de urgență.

2. 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.

3. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

4. În situația în care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconforma. În cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligația de a prezenta o Declarație pe propria răspundere prin care declară că la elaborarea ofertei s-a ținut cont de obligațiile privind respectarea legislației în domeniul social și al relațiilor de muncă, în conformitate cu prevederile art. 51 alin. 2 din Legea 98/2016.

5. Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul Teritorial de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.

6. În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se considera că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura și va fi exclus din aceasta.

7. Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.

XV. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

1. Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.
2. Prețul total oferat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv producerea, transportul, distribuția și descărcarea la sediile beneficiarului.
3. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 45 zile. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, 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 prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.
6. Preturile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.
7. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.
8. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții au obligația să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:
 - a) materie primă;
 - b) prepararea hranei;
 - c) distribuție.
9. În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă minim 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

XVI. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

1. Documentele ce însoțesc oferta și oferta conținând propunere tehnică și financiară, semnate, se depun în termenul stabilit la registratura Primăriei comunei Dragalina

2. Ofertele se pot depune și prin poșta/curier, însă se vor lua în considerare numai ofertele primite până la data și ora limită de depunere a acestora. Adresa la care se depun ofertele este: *Bd. General Ioan Dragalina, nr. 46, comuna Dragalina, sat Dragalina, jud Călărași, cod poștal 917080.*
3. Ofertele trebuie să conțină toate documentele și informațiile solicitate. Se va întocmi OPIS.
4. Limba de redactare a ofertei: limba română.
5. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.
6. Prețul total ofertat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea, transportul și descărcarea la locațiile beneficiarului.
7. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.
8. Operatorul economic declarat câștigător, va prezenta înainte de semnarea contractului de servicii, dovada lipsei datoriilor la bugetul de stat.

Aprob,
Primar comuna Dragalina
Stanciu Marian Gabriel



Întocmit,
Consilier Achiziții Publice
Trifan Marian Andrei

