CAIET DE SARCINI
ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE Servicii de catering in cadrul proiectului ,, Furnizare de servicii integrate in comunitatile rurale-Facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de baza eficiente si de calitate,,

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 de catering care fac obiectul viitorului contract de achiziție publică ce se va încheia în urma aplicării acestei proceduri.
În cadrul acestei proceduri, COMUNA MORUNGLAV 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 acelui capitol și implicit a Documentației de atribuire.

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 şi performanță.

2.1. Informații despre Autoritatea Contractantă
Comuna Morunglav
Adresa: Sat Morunglav,Strada Principală, nr. 294, Cod fiscal: 4286429 Cod postal: 237270
Tara: Romania E-mail: contact@primariamorunglav.ro
Telefon:0349-883207 Adresa Internet (URL): https://www.primariamorunglav.ro/

3. DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZȚIE PUBLICĂ

3.1. Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului
Servicii de catering pentru un numar de maxim 40 de elevi, ai învățământului primar și gimnazial al Scoalii Gimnaziale Morunglav,pentru aproximativ 377 zile ,ținând cont de vacanțe, zilele libere legale .

Vor fi achiziționate 15.080,00 de portii – care vor respecta cu strictete ANEXA Nr. 2 - NORMELE MINIME OBLIGATORII - care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi si ANEXA nr 3 - SPECIFICATII TEHNICE - pentru procedurile de atribuire a contractelor de achizitie publica de furnizare/servicii – atasate la prezenta documentatie.
Contractul va respecta in cerintele si caracteristicile tehnice ale Hotararea Guvernului nr.1171 / 2025 privind instituirea Programului national ,,Masa Sanatoasa,, in anul 2026 – anexa la prezenta documentatie

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 de catering respectiv al produselor livrate în cadrul procesului de prestare a serviciilor vor avea drept referință atât datele de intrare aferente viitorului contract de catering, 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 de catering, Contractantul va trebui să ia măsurile necesare și să adopte acea 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 temperatura minimă necesară astfel încât pentru ca produsele să poată fi consumate în condiții normale.
b) Procesul de preparare, transport și livrare să deruleze cu respectarea în totalitate a cadrului cadrul legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.
c) Produsele preparate și livrate respectă cerințele calitative și cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar
d) 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 acestora

3.3.1. Modul de prestarea 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
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 de catering ce fac obiectul contractului, zilele în care se vor livra produsele ce vor face obiectul comenzilor săptămânale.

Etapa 2 Preluarea Primirea și confirmarea comenzii de către părți

Prestatorul va primi comanda periodică (de regulă săptămânal), emisă de beneficiar.

Comanda se va emite, de regulă, cu 2 zile lucrătoare înainte de începerea intervalului de referință și va include necesarul pentru meniurile ce se vor livra în următoarea săptămână, precum și distribuția acestora pe locații de livrare

După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii, în cât mai scurt termen posibil, dar nu mai târziu de o zi lucrătoare

Odată cu confirmarea comenzii, prestatorul va transmite beneficiarului meniul propus corespunzător comenzii primite, conform cerințelor caietului de sarcini.

Beneficiarul va primi confirmarea comenzii și va comunica prestatorului, în termen de maxim o zi lucrătoare, acceptul privind meniului propus sau după caz, solicitările de revizuire a meniului propus. Lipsa unui răspuns din partea Beneficiarului echivalează cu acceptul tacit al acestuia.

Prepararea produselor comandate .După confirmarea meniului emisă de Beneficiar, Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a produselor din meniul confirmat de Beneficiar, cu respectarea cerințelor de cantitative și calitative prevăzute la nivelul prezentului 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.

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.

3. **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. 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 dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.

Etapa 3. Livrarea

Livrarea - preparare -Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit intre părți

Livrarea se va efectua utilizând mijloace de transport conforme 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 contaminarii

Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie să îndeplinească cerințele sanitare în vigoare.

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.

Etapa 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate

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.

4 Receptia produselor livrate Beneficiarul va verifica conformitatea produselor livrare 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.

Documentele care atestă conformitatea 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

Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului transportul/manipularea produselor trebuie să fie prezentat 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

5 Recepția serviciilor prestate Serviciile se vor recepționa periodic, de regulă lunar sau cu o altă ritmicitate convenită de părți, această recepție având caracterul unei recepții parțiale a serviciilor.

Recepția periodică (parțială) a 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.

La momentul recepției periodice a serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție parțială, în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada de referință 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

Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza procesului verbal de recepție parțială întocmit conform celor prevăzute mai sus.

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.

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 de catering

Servicii de catering , pentru un numar de maxim 40 de elevi, ai învățământului primar și gimnazial al Scoalii Gimnaziale Morunglav,pentru aproximativ 377 zile ,ținând cont de vacanțe, zilele libere legale

Se va furniza:suport alimentar - pachet sandwich la care se adauga un fruct:produse de panificatie din faina integrala – paine feliata sau batoane/chifle – 80 g – maximum 50% din greutatea totala a pachetului , produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte 40 g – minimum 25% din greutatea totala a pachetului si legume – rosii, castraveti, salata sau alte produse similare – 40 g – maximum 25% din greutatea vtotala a pachetului.La acestea se va adauga un fruct.

Pachetul alimentar de tip sandwich cu fruct, propus de autoritatea cntractanta are la baza variantele orientative care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica exemplificate in anexa 3 din Normele metodologice de aplicare a OUG 97/2018, redate mai jos:

- Sandwich cu unt , sunca, cascaval si legume (rosii, castravete, salata, etc.
- Sandwich cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude(gogosar, varza , morcov)

Acelasi tip de sandwich nu se va furniza timp de doua zile consecutiv.

- -Un fruct intreg

In vederea realizarii pachetului alimentar de tip sandwich cu fruct se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului care sunt:

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

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetarelor.

Ofertantul va propune in oferta tehnica cel putin 5 variante diferite de sandwich cu fruct, care sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata pe care le va repeta in livrare catre scoala.

Variantele se vor prezenta in propunerea tehnica defalcate pe componente, din care sa reiasa ponderea materiei prime exprimata in procente.

Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

Pentru grupele speciale de consumatori- copii cu diabet, intoleranta la lactoza , gluten sau alte probleme de natura medicala- se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara vor fi prevazute in comanda ferma , fiind specificate pentru fiecare elev.
Pentru a putea preintampina o posibila imbolnavire a copiilor cu diversi patogeni, fructele vor fi livrate in ambalaj individual , realizat cu o masina speciala de ambalat fructe/legume de tip FLOW PACK.

Materiile prime si toate ingredientele sunt depozitate in conditii corespunzatoare , concepute sa previne deteriorarea acestora si sa le protejeze impotriva contaminarii .Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice o declaratie pe propria raspundere din care sa reiasa ca toate ingredientele si produsele alimentare sunt depozitate conform prevederilor legale , in depozite autorizate conform legislatiei in vigoare.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta a alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar-unitatea de invatamant.

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscrise prin etichetare elementele obligatorii prevazute de Regulamentul (UE) nr.1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatoril,or cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr.1.924/2006 si (CE) nr.1.925/2006 ale Parlamentului EDuropean si ale Consiliului si 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 si a Consiliului , a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Rewgulamentului (CE) nr.608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte inscrise prin etichetare urmatoarele elemengte obligatorii:

a) Denumirea produsului
b) Lista ingredientelor
c) Substantele care provoaca alergii sau intolerante:sunt puse in evidenta printr-un set de caracteristici grafice care le diferentiaza de restul ingredientelor;
d) Cantiatatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
e) Cantitatea neta
f) Data limita de consum, sub forma ,,expira la data de,, , cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
g) Conditii de depozitare-se mentioneaza inclusiv intervalele de temperatura pentru mentinerea parametrilor de calitate si siguranta ai produselor alimentare;

h) declaratie nutritionala;

Etichetarea nutritionala trebuie sa constina urmatoarele elemente:valoare energetica , grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declaratie nutritionala 100g
Valoare energetica Kj/kcal
Grasimi g din care
Acizi grasi saturati
Glucide g din care
Zaharuri g
Proteine g
Sare g

Declaratia nutritionala se prezinta, in functie de spatiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar in cazul in care spatiul nu permite, declafratia este prezentat in format liniar.

Avand in vedere obligativitatea unitatii de invatamant de a pastra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit prescolarilor si elevilor , operatorul economic are pobligatia ca fiecare livrare sa fie insotita de o proba gratuita a pachetului alimentar.

RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI

3.4. Resursele umane necesare realizării activităților contractului

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

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 personalul responsabil pentru îndeplinirea activităților de preparare și transport al produselor alimentare. Tot personalul implicat trebuie sa detina cursuri de igiena efectuate. Nota: prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor de personal, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei financiare.

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 ineficient 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.

3.5. Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului

Nota: prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor de mai sus, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei financiare.
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 conforme pentru transportul produselor alimentare preparate.
Nota: prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor de mai sus, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei financiare.
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.
Nota: prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor de mai sus, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei financiare.
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;

3) Experienta similara:Nu este cazul

Nota: prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor de mai sus =, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei financiare.

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

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va ține cont de volumul și ritmicitatea livrărilor pachetelor, conform indicațiilor de la cap. 3.1.din prezentul caiet de sarcini.
Pachetele vor fi livrate in anii școlari 2026- 2027 și 2027-2028.

După momentul semnării contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, 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 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 trebuie sa contina inclusiv activitatile de achizitiei a materiilor prime/aprovizionare, de preparare a hranei, de ambalare, de transport si de predare. Nota: prezentarea incompleta sau lipsa a informatiilor mentionate, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei financiare.

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

5. 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 tine cont de reglementari obligatorii in domeniile mediului, social si al relațiilor de munca stabilite prin legislația adoptata la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile si acordurile internaționale in aceste domenii. Informații detaliate privind reglementările in domeniile mediului, social si al relațiilor de munca 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 (model propriu) prin care se va atesta faptul ca la elaborarea ofertei s-au respectat aceste cerințe.

6. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII

6.1. 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 Planului de lucru (Graficul) al activităților 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.
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.

Achizitorul (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.

6.2. Criteriul de atribuire

In conformitate cu prevederile art.187 alin.3 lit.a din Legea 98/2016, pentru atribuirea de prestari de servicii, se aplica criteriul de atribuire - ,,cel mai bun raport calitate-pret,, .Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:
d) Materie prima
e) Prepararea hranei
f) Distributie
In conformitate cu prevederile art.3 alin.5 din OUG nr.77 / 2023 , vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

Factori de evaluare – cel mai bun raport calitate-pret.

3. Componenta financiara – pretul ofertei punctaj maxim 20% (20 puncte)
4. Componenta tehnica punctaj maxim 80 % (80 puncte)

- Ponderea pentru materie prima din pretul total pachet alimentar:40% (40 puncte)
- Aspect calitativ – utilizare in transport a minim 4 termoboxuri de volum minim 178 litri cu functii de racire /incalzire :10 % (10 puncte)
- Aspect calitativ – utilizarea a minim unei masini de ambalat fructe:10% (10 puncte)
- Aspect calitativ – utilizarea de ambalaje din hartie reciclata :10% (10 puncte)
- Aspect de mediu – utilizare in procesul de distributie a unui mijloc de transport cu emisii reduse

Pretul ofertei- punctaj maxim :20 puncte

Algoritm de calcul.Punctajul se acorda astfel:

- Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel P(n) (Pret minim ofertat/Pret n) x punctaj maxim alocat.

Componenta tehnica – punctaj maxim:80 puncte

- Ponderea pentru materie prima din pretul total pachet alimentar:40% (40 puncte)
- Aspect calitativ – utilizare in transport a minim 4 termoboxuri de volum minim 178 litri cu functii de racire /incalzire :10 % (10 puncte)
- Aspect calitativ – utilizarea a minim unei masini de ambalat fructe:10% (10 puncte)
- Aspect calitativ – utilizarea de ambalaje din hartie reciclata :10% (10 puncte)
- Aspect de mediu – utilizare in procesul de distributie a unui mijloc de transport cu emisii reduse (Euro 5, Euro 6 sau electric)

1.Componenta financiara:

Pretul ofertei: 20% (20 puncte)

Algoritm de calcul.Punctajul se acorda astfel:

c) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
d) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel P(n) (Pret minim ofertat/Pret n) x punctaj maxim alocat.

2.Componenta tehnica:80% (80 puncte)

- Ponderea pentru materie prima din pretul total pachet alimentar:40% (40 puncte)

Algoritm de calcul:Punctajul se acorda astfel:

c) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv:40 puncte
d) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total /pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculedaza astfel:

Pmp(n)=(MPn/MP maxim) x punctajul maxim alocat

Unde :Pmp(n) – punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar.
MPn – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total / pachet alimentar
MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie.
Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar este de 40%
Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.
Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total / pachet alimentar mai mic decat nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic , urmand a fi declarata neconforma si respinsa.Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total / pachet alimentar va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

- Aspect calitativ – utilizare in transport a minim 4 termoboxuri de volum minim 178 litri cu functii de racire /incalzire :10 % (10 puncte)

- Aspect calitativ – utilizarea a minim unei masini de ambalat fructe:10% (10 puncte)
- Aspect calitativ – utilizarea de ambalaje din hartie reciclata :10% (10 puncte)
- Aspect de mediu – utilizare in procesul de distributie a unui mijloc de transport cu emisii reduse – pentru indeplinirea cerintei se acorda (10 puncte) – se va face dovada detinerii unui autovehicul cu emisii reduse:10% (10 puncte)

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire, cel mai bun raport calitate – pret.
Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula:Ptotal=P + Pmp, exprimat cu doua zecimale.Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective , clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.
In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul , clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare 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 nuv 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 sin numai in urma solicitarii entitatii contractante.

7. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Prin propunerea tehnica înaintată, ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează a fi prestate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.
În acest sens ofertantul va prezenta Formularul de propunere tehnică din secțiunea formulare (formular T), completat corespunzător, conform instrucțiunilor din caietul de sarcini, ce va include/ va f i în so ți t d e :

a) fișa tehnică (model) 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, , lista cu mijloacele de transport, împreună cu autorizația sanitar veterinară pentru unitatea de preparare;
e) Declarație pe proprie răspundere cu privire la respectarea reglementărilor obligatorii în domeniul social și al mediului

Oferta tehnica va mai fi insotia si de o detaliere a fluxului tehnologic de la aprovizionare si pana la livrare, cu evidentierea orelor de manopera si a timpilor de executie.
Nota: prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor de mai sus, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei financiare
ATENTIE: la nivelul ofertei se vor prezenta 5 propuneri de sandviș pe bază de proteine de origine animală și 2 variante de sandviș exclusiv pe bază de proteine de origine vegetală,. Nerespectarea cerintei duce la respingerea ofertei.

8. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară globală se va întocmi și prezenta conform formularului de ofertă din secțiunea Formulare (Formular F), cu explicitarea TVA în mod distinct.
Odată cu acesta se vor prezenta Anexa 1 la formularul de ofertă ce va prezenta prețul unitar al porției/meniului, așa cum acesta este descris în cadrul prezentului caiet de sarcini .

Ofertantii au obligatia ca in cadrul propunerii financiare sa prezinte o calculatie a pretului/pachet alimentar, anexa la formularul de oferta care va include, defalcat, urmatoarele costuri:

- Costuri cu achizitia materiei prime, inclusiv fruct;
- Costuri necesare prepararii pachetului alimentar;
- Costuri necesare distributiei (transportul) pachetului alimentar.

Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea şi descărcarea la sediul beneficiarului.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei, trebuie sa fie semnata, pe propria raspundere. Ofertele ce nu vor avea detalierea costurilor si dovezi in sustinerea costurilor vor fi respinse fara clarificari.

La întocmirea propunerii financiare se va ține cont de volumul maxim al viitorului contract de achiziție publică, respectiv 15.040 pachete, căruia îi corespunde valoare estimată publicată.

Oferta are caracter obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate. Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de bunuri. Prezentarea in propunerea financiara, a unui pret superior valorii fondurilor ce pot fi diponibilizate conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabila.

INTOCMIT
SECRETAR GENERAL,POPA MARILENA