

Comuna Parva,
nr. 162, jud. Bistrita-Nasaud

“Servicii de catering pentru Școala Gimnazială Vasile Scurtu, Comuna Parva, județul Bistrița Năsăud”, codul CPV: 55524000-9- Servicii de catering pentru școli (Rev.2)”

Nr . 2798 / 07.11.2023



Aprobat
Primar
Scurtu Ioan

CAIET DE SARCINI

Privind achiziționarea de servicii de catering pentru

“Servicii de catering pentru Școala Gimnazială Vasile Scurtu, Comuna Parva, județul Bistrița Năsăud”, codul CPV: 55524000-9- Servicii de catering pentru școli (Rev.2)”

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, la toate locațiile în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Vasile Scurtu, Comuna Parva, județul Bistrița Năsăud.

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

- 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.
- O.U.G. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat
- HG nr. 928/2023 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat

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 Vasile Scurtu Parva, comuna Parva cu data începerii prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii și prescolarii care frecventează cursurile școlii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice din 06 octombrie 2023 de aplicare a prevederilor OUG nr. 77/2023, aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

II. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de catering pentru Școala Gimnazială Vasile Scurtu Parva, județul Bistrița Năsăud” în condițiile stabilite prin Anexa 2 – Specificații tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 77/2023.

Livrarea masei calde respectiv a pachetului alimentar se va face la toate locațiile în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Vasile Scurtu, Comuna Parva o dată pe zi, respectiv:

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Numarul maxim de pachete alimentare/masa calda	Conditii de livrare
1.	Parva, str Principala nr.194	Scoala Gimnaziala Vasile Scurtu	Masa calda in regim servicii de catering elevi -219 portii	între orele 9 ³⁰ -10 ¹⁰ , se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
2.	Parva, str Principala nr.194	Scoala Gimnaziala Vasile Scurtu	Pachete alimentare prescolari- 104 buc	
TOTAL masa calda/pachete alimentare			323	

Nota*comenzile zilnice se vor transmite furnizorului de catre scoala in fiecare dimineata pina la ora 8,15.

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering pentru școli	55524000-9	Zilnic între orele 9³⁰-10¹⁰, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă

Suportul alimentar constă in masa calda si respectiv într-un pachet alimentar, compuse după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa 3 de la Normele metodologie de la OUG nr. 77/2023, redate mai jos:

Masa calda

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuță 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.

Pachet alimentar

1. Sandvici cu unt, șuncă, 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. Un fruct întreg.

Pachetul alimentar trebuie să conțină și un fruct întreg.

Nota* Dacă din motive obiective care tin de desfasurarea avtivitatilor scolare nu pof fi frecventate cursurile fizic si se trece la desfasurarea cursurilor in on line , toti beneficiarii (323 elevi+prescolari) vor beneficia de pachet alimentar.

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 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.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. 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, supa cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume)
6. Evitarea mâncărilor 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)
7. Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesectionate după fierbere)
10. 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.
11. 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

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
- 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, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt 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:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Calitatea pachetului/mesei calde	Componenta tehnica Factorul tehnic va tine cont de faptul ca in compozitia pachetului alimentar/zi/elev, produsele din carne si/sau branzeturi sau derivate din lapte sa fie de minim 40 g si maxim 120 g, iar intervalul intre cele 2 cantitati sa fie punctata prin urmatoarea formula: P calitate = greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata / greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata maxim ofertata x 50 unde P calitate reprezinta punctaj calitate.	50% Punctaj maxim factor: 50

Algoritm de calcul: $P \text{ calitate} = \frac{\text{greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata}}{\text{greutatea produselor carne sau branzeturi maxim ofertata}} \times 50$ unde P calitate reprezinta punctaj calitate

Note:

- i. greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata se va exprima in grame ;
- ii. Ofertele care prevăd o greutatea a produselor carne sau branzeturi ofertata, mai mica de 40 grame sau mai mare de 120 grame , vor fi declarate neconforme. Pentru cantitatea de 40g ofertata se acorda 1 pct , pentru 120 g ofertate se acorda punctaj maxim 50 pct iar pentru cantitatile ofertate intre 40g -120g se aplica formula din algoritmul de calcul.

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 oferite punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim oferit} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Punctaj maxim total: 100

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot 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.

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.

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:

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

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 legislației aplicabile în materie.

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 aplicabile în materie.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și

elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat 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 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 înscrisirea 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" 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 afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Suportul alimentar masa caldă/pachet alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

MODALITATEA DE ACHIZIȚIE:

Procedura simplificată proprie. În cazul în care condițiile minime de ofertare conform caietului de sarcini anexat nu sunt respectate, oferta va fi respinsă.

Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate-pret, conform Criteriu de evaluare din Caietul de sarcini.

Valoarea estimată a achiziției: 600.004,80 LEI fara TVA

Valabilitatea ofertei: minim 30 de zile de la data limită stabilită pentru depunerea ofertelor.

Perioada derulării contractului: 8 luni de la data semnării contractului dar nu mai tarziu de 21.06.2024.

CERINȚE MINIME DE CALIFICARE ȘI SELECȚIE A OFERTANȚILOR

Având în vedere complexitatea proiectului în care Beneficiarul este implicat și durata de implementare a acestuia, pe parcursul căreia Prestatorul serviciilor care fac obiectul procedurii de achiziție va trebui să asigure continuitatea serviciilor și rezolvarea eventualelor dificultăți legate de îndeplinirea contractului, se impun următoarele criterii de calificare și selecție a operatorilor participanți la procedură:

1. Cerințe privind situația personală a ofertanților

Ofertantul/ofertantul asociat, terțul susținător și subcontractantul nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute de art.164,art.165 și art.167 din Legea nr. 98/2016.

- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- Declarație privind evitarea conflictului de interese art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice

2. 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.

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.

3. Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

a.Experiență similară a Prestatorului:

- Autorizatia de functionare emisa de Directia Sanitară Veterinara si Siguranta Alimentelor, in temeiul H.G. nr. 573/2002, in copie, conform cu originalul;
- Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara pentru mijlocul/mijloacele de transport cu care va fi transportat pachetele alimentare, in conditii de temperatura T de refrigerare, in copie, conform cu originalul.

Experiență similară a Prestatorului: nu se solicita

ELABORAREA ȘI PREZENTAREA OFERTEI

Oferta va fi însoțită de Scrisoare de înaintare și va conține Propunerea tehnică și Propunerea financiară. Ofertele vor fi exprimate în lei fără TVA.

Ofertele vor cuprinde:

- Declarația de confidențialitate și disponibilitate a coordonatorului/managerul de contract
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice

1. Propunerea tehnică:

Ofertantul va prezenta propunerea sa tehnică în funcție de solicitările(specificațiile tehnice) din Caietul de sarcini. Propunerea tehnică va conține un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini prin care ofertantul va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile respective.

Se va demonstra îndeplinirea cerintelor minime, respectiv:

- Autorizatia de functionare emisa de Directia Sanitară Veterinara si Siguranta Alimentelor, in temeiul H.G. nr. 573/2002, in copie, conform cu originalul;
- Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara pentru mijlocul/mijloacele de transport cu care vor fi transportate pachetele alimentare/masa calda ,in conditii de temperature T de refrigerare, in copie, conform cu originalul.
- Dovada certificare HACCP
- 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 pantru 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;
- Ofertantul se obliga prin contract sa asigure curatenia spatiilor in care se serveste masa calda , in fiecare zi, dupa servirea mesei.

Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondentei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcini si in prezenta documentatie. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile prezentei documentatii vor fi considerate neconforme.

Notă:

Toate cerințele privind specificațiile tehnice sunt considerate minimale și obligatorii. În cazul în care ofertantul nu îndeplinește cerințele minime din caietul de sarcini, ofertele vor fi respinse.

2. Propunerea financiară

Formular de ofertă

Propunere financiară detaliată

Ofertele vor fi exprimate în lei. Se va preciza prețul în lei fără TVA.

În pretul ofertei se cuprind toate cheltuielile aferente serviciilor prestate. Valoarea ofertei se va face pe intreg pachetul. Nu se admit oferte parțiale.

Factura și plata contractului vor fi făcute în lei. Oferta are caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate.

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.

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 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.

Notă: Neprezentarea propunerii tehnice și/ sau financiare de către ofertanți conduce la respingerea ofertei.

3. Modul de prezentare:

Oferta se depune direct sau se transmite prin curier/poștă, la sediul Primăriei Parva, str. Principală nr. 162, jud. Bistrița-Năsăud.

Persoana de contact: VARTOLOMEI SAVETA , Tel./fax: 0263367110

E-mail: primariaparva@yahoo.com, Etaj 1 camera 2

DATA LIMITĂ PENTRU DEPUNEREA OFERTELOR: 13.11.2023, ora 10

Ofertele depuse la o altă adresă decât cea specificată mai sus sau după data și ora stabilite în acest sens vor fi respinse.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu pe toată durata contractului.

Limba de redactare a ofertei: limba română. Ofertantul trebuie să prezinte un singur exemplar al ofertei, în original.

Originalul trebuie să fie tipărit sau scris cu cerneală neradiabilă, va fi numerotat și semnat pe fiecare pagină de reprezentantul legal sau de persoana împuternicită să angajeze ofertantul în contract. Se va anexa la ofertă un opis al documentelor prezentate. Plicul trebuie să fie marcat cu denumirea și adresa ofertantului pentru a permite returnarea la cerere a ofertei fără a fi deschisă, în cazul în care oferta este declarată întârziată.

Documentele de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara se vor ambala fiecare intr-un plic separat , apoi cele trei plicuri se vor ambala intr-un singur plic sigilat unde se vor mentiona urmatoarele-

Se va depune în plic sigilat și ștampilat pe care se va menționa: **Ofertă pentru “Servicii de catering pentru Școala Gimnazială Vasile Scurtu, Comuna Parva județul Bistrița Năsăud”: – . A NU SE DESCHIDE ÎNAINTE DE DATA 13.11.2023, ora 10.**

Nu se acceptă oferte alternative.

Durata contractului:

Maxim 135 zile lucratoare de la primirea ordinului de incepere a serviciilor, dar nu mai tarziu de 21.06.2024.

Întocmit,
Responsabil achizitii publice
Vartolomei Saveta

