

CAIET DE SARCINI

ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE:

"Servicii de catering pentru preșcolarii și elevii din unitatile de învățământ  
preuniversitar de stat de pe raza comunei URZICA, județul OLT

în baza programului național "Masă Sănătoasă" pentru anul 2025

COD CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

INFORMATII SI CONDITII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară.

Procedura de atribuire aplicată este **procedură proprie conform Articolului 111 (1)** în condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice și ale Hotărârii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

*Articolului 111 (1) Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o procedură proprie, autoritatea contractantă având obligația respectării principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2).*

Derularea procedurii de achiziție se va realiza, în plic închis.

În cadrul procedurii nu s-a prevăzut împărțirea achiziției pe loturi.

Obiectul contractului de achiziție publică este constituit de prestarea de servicii de catering pentru COMUNA URZICA, JUDEȚUL OLT.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrană sub formă de pachet alimentar de tip sandwich cu un fruct/desert pentru un număr de **163 elevi** (din care preșcolari – **42** elevi, învățământ primar – **62** elevi, învățământ gimnazial – **59** elevi).

Propunerea tehnică trebuie să îndeplinească cerințele minime din specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerate obligatorii.

Serviciile de catering pentru școli oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerințelor tehnice și profesionale asumate prin contract. Cerințele sunt obligatorii pentru toți ofertanții și nu îi absolvă pe aceștia de responsabilitatea de a realiza și alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzător.

Ofertarea de servicii de catering pentru școli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, în termenul art. 137 alin. (1) din Hotărârea 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, potrivit căruia "Comisia de evaluare are obligația de a respinge ofertele inacceptabile și neconforme". În acest sens, orice ofertă prezentată va asigura condițiile minime din prezentul caiet de sarcini, urmând a fi luată în considerare în cazul în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minime.

Val estimata contract	Nr elevi	Val estimata pachet	Nr zile
Lei fara TVA	buc	Lei fara TVA	buc
<b>358.860,80</b>	<b>163</b>	<b>13,76</b>	<b>160</b>

**9. Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering:**

Durata contractului: **anul scolar 2024 – 2025 si 2025-2026** ( 2025 –februarie, 2025-decembrie)  
 Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi 160 de zile de scolarizare estimate/persoana/perioada contractuala (de la 20.02.2025 pina la 31.12.2025 in conformitate cu programa scolara).

**10. Numarul de pachet alimentar de tip sandwich care vor face obiectul contractului:** 1 (un pachet alimentar de tip sandwich cu fruct/desert /zi/persoana);  
 Numarul de beneficiari este de **163**.

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul pachetelor alimentare, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

**11. Ofertele se vor depune la sediul Primariei comunei URZICA pana la data publicata in anunt, in plic sigilat care va contine documente de calificare, propunerea tehnica si oferta financiara.**

**Cerinte tehnice:**

**Suportul alimentar**

Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) lit. b) și c) din Normele metodologice de aplicare a prevederilor Hotărârii de Guvern nr. 999/2023 privind aprobarea programului “Masă Sănătoasă”, 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, 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, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Suportul alimentar consta într-un pachet alimentar, in regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ in care nu exista cantina pentru prepararea in regim propriu, hrana putând fi servita in sala de clasa sau intr-un alt spațiu amenajat in acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor, cu modificările ulterioare. Daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare vor fi păstrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care exista condiții adecvate de manipulare si depozitare, la temperaturi adecvate care sa pot fi monitorizate si controlate

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă ofertantul va face dovada ca produsele alimentare vor fi livrate zilnic numai din unități autorizate/înregistrate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Totodata ofertantul va face dovada ca va folosi materii prime numai din unitati autorizate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Suportul alimentar se acorda in baza :

1. Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare

participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarii pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarii prezenți la cursuri.

Coordonarea programului-pilot la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare. Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Produsele distribuite trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr.1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarii și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

**Livrarea se va face zilnic, pentru un număr de 163 elevi.**

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite de unitățile de învățământ și aprobate de primarul comunei.

Inspectoratul școlar va desemna un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului în unitatea/unitățile de învățământ din județ.

Monitorizarea se realizează, prin diverse tipuri de activități:

- colectare și interpretare de date;
- vizite în unitățile de învățământ;
- inspecții tematice;
- rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către Inspectoratul școlar județean.

Conducerea unității de învățământ va desemna un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic sau personal didactic auxiliar. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri, se va desemna câte un responsabilă la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități: recepție de produse-servicii, evidența zilnică a livrării suportului alimentar (sandwich cu fruct/desert în regim catering), completarea formularelor de raportare periodică etc.

Prin urmare, se estimează ca perioada de furnizare și distribuție a suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii din cadrul Comunei URZICA, va fi cuprinsă între **(20.02.2025 – 31.12.2025)**, în funcție de calendarul anului școlar pe fiecare clasă în parte.

Numărul estimat a fi furnizat și distribuit pachetul alimentar în regim catering este de **\_163\_bucati**.

**NOTA OBLIGATORIE:**

- 1. Valoarea energetică pe meniu, conform Ord. 1563/2008 va fi de minim 700 kcal;**
- 2. În cadrul procesului de selecție, ofertele care alocă cu mai puțin 10% din prețul per beneficiar pentru achiziția materiei prime, vor fi considerate neconforme și vor fi descalificate.**

## **Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.**

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.

Producatorul/distribuitoarea pachetului alimentar, participant în cadrul prezentei procedurii de atribuire privind furnizarea acestor produse pentru instituțiile școlare trebuie să fie autorizată sanitar și sanitar veterinar, pentru spațiile de producție și depozitare, inclusiv pentru mijloacele de transport.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor/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.

## **2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

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.

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.

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.

Pentru fructele distribuite, ofertantul trebuie să facă dovada că deține sub orice formă masina de ambalat și etichetat.

profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ofertantul trebuie să facă dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare detin cursuri de Noțiuni fundamentale de igienă și fișe de aptitudini specifice activității desfășurate.

#### **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 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

#### **7. 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;
- 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;
- 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	
Proteine g	
Sare g	

## 1. Componenta financiara:

**Prețul ofertei: 30% (30 puncte)**

**Algoritm de calcul:** Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 30 puncte b)

Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

$$P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat.}$$

## 2. Componenta tehnica: 70% (70 puncte)

**- ponderea pentru materie prima din pretul total/portie: 40% (40 puncte)**

**Algoritm de calcul:** Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:

$$Pmp(n) = (MPn / MP \text{ maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$$

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

MP n - nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar

MP maxim - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/portie

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

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerata necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din prețul 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-utilizare a minim unei masini de ambalat fructe: 10% (10 puncte)**

**-aspect calitativ-utilizarea de ambalaje secundare din hartie reciclata: 10% (10 puncte)**

Este declarata câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicării criteriului de atribuire , cel mai bun raport calitate -preț.

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula:  $P_{total} = P + Pmp$ , exprimat cu doua zecimale.

Se va întocmi, in ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare.

In situația in care doua sau mai multe oferte obțin același punctaj in urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescătoare a prețului ofertat, iar oferta câștigătoare va fi declarata cea care se clasează pe poziția 1 din clasamentul astfel refăcut. In situația in care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanți reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai în urma solicitării entității contractante.

economic Ofertant de către terțul/terții susținător/susținători din care rezultă modul efectiv în care aceștia din urmă asigură îndeplinirea angajamentului de susținere [dacă este cazul];

4) Acordul de subcontractare/Acordurile de subcontractare pentru Subcontractanții cunoscuți la momentul depunerii Ofertei [dacă este cazul];

5) Propunerea Tehnică;

6) Propunerea Financiară;

7) Declarație privind evitarea conflictului de interese în sensul art. 59 și 60 din Legea 98/2016;

8) Declarație privind partea/ părțile din PROPUNEREA TEHNICA și FINANCIARA care au caracter confidențial

9) Declarație prin care se angajează ca în pregătirea ofertei și pe parcursul executării contractului vor respecta cerințele specifice privind reglementările din domeniul raporturilor de muncă, social și protecției mediului

10) Ofertanții vor prezenta autorizațiile/avizele sanitar veterinar și alimentație publică, certificate de conformitate, deținute pentru prestarea activității de fabricare de mâncăruri preparate și catering conform prevederilor legale în domeniu, valabile la data depunerii ofertei;

11) Ofertanții vor prezenta documente prin care să se facă dovada deținerii unei mașini autorizate pentru transport alimente; se vor prezenta cartea de identitate a mașinii și autorizația pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei și curs de igienă pentru soferul autoutilitare de transport alimente și contract de spalare și igienizare pentru autoutilitara folosită.

12) Ofertantul va face dovada experienței similare, în conformitate cu prevederile art. 179, lit. b) din Legea nr. 98/2016.

13) Certificat ISO 22000 :2019 în perioada de valabilitate, vizat anual cu holograma.

14) Se va prezenta o lista cu furnizorii de materii prime, și autorizarile acestora pentru materia prima furnizată(DSP, DSVSA, ISO).

15) Ofertantul trebuie să facă dovada ca în ultimii 3 ani, a prestat servicii similare, în valoare cumulată de cel puțin 1.076.588,40 (valoarea estimată fără t.v.a. a achiziției) lei fără TVA, la nivelul unuia sau a maxim 3 contracte.

ultimii 3 ani se raportează la termenul limită de depunere a ofertelor, cu aplicarea corespunzătoare a Instrucțiunii ANAP nr. 2/2017

În cazul în care AC decalază termenul-limită stabilit inițial pentru depunerea ofertelor, publicând în acest sens o erată, limita inferioară a perioadei de 3 ani se extinde cu perioada de timp aferentă decalării, urmând a fi considerată îndeplinită cerința pentru toți operatorii care au prezentat dovada finalizării contractului de experiență similară în intervalul de timp nou rezultat.

\*\*) prin servicii similare se înțelege pachete/produse alimentare de natura celor ce fac obiectul contractului livrate la beneficiar

16) Certificat Cazier Fiscal pentru Companie; valabil.

17) Certificat Cazier Judiciar pentru Administrator și operator economic valabil.

18) Certificat Atestare Fiscală – taxe și impozite locale valabil.

19) Certificat Atestare Fiscală – ANAF valabil

20 ) Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului de pe lângă tribunalele teritoriale. Informațiile cuprinse în certificatele constatatoare trebuie să fie reale/actuale la data prezentării și să rezulte că obiectul contractului are corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator.

21) Ofertantul va prezenta - Lista personalului angajat în pregătirea și distribuția produselor alimentare, care să conțină minim un bucătar cu curs acreditat finalizat, pentru care se vor prezenta certificate 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,