



COMUNA PRUNDENI

c.f. 2573934 Tel. / fax 0250 – 810399; email: primprud@yahoo.com



Nr. 3121 / 03.04.2024

APROB,
PRIMAR
MUNTEANU CRISTINA

DOCUMENTATIE DE ATRIBUIRE

CAIET DE SARCINI

privind Furnizare si distributie pachet alimentar pentru Scoala Gimnaziala Comuna Prundeni, judetul Valcea, in cadrul Programului National “ Masa Sanatoasa” in anul 2024



Conform Hotararii Guvernului nr. 24/2024 privind instituirea Programului National “ Masa Sanatoasa” si a Ordinului comun al Ministerului Educatiei nr. 3840/23.02.2024 si al Ministerului Agriculturii si Dezvoltarii Rurale nr. 81/27.02.2024 privind aprobarea Listei unitatilor de invatamant preuniversitar in Programului National “ Masa Sanatoasa” in anul 2024.

1. Obiectul contractului: Furnizare si distributie pachet alimentar pentru Scoala Gimnaziala Comuna Prundeni, judetul Valcea, in cadrul Programului National “ Masa Sanatoasa”.
2. Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)
3. Tipul procedurii aplicate: “procedura simplificata proprie”, conform art. 68 alin (1), lit. H) si alin (2), lit. b) din Legea 98/2016; se va derula in baza procedurii interne, aprobate la nivel de UAT Comuna Prundeni.
4. Valoarea estimata a achizitiei: total 517000.00 lei inclusiv TVA (echivalentul a 26700 pachete alimentare) pentru un numar de 180 elevi ai Scolii Gimnaziale Comuna Prundeni, judetul Valcea.
5. Sursa de finantare: buget de stat
6. Perioada de valabilitate a ofertei: 30 zile de la data limita de depunere oferta
7. Tip contract: Furnizare
8. Criteriul utilizat pentru atribuirea contractului de lucrari: “Cel mai bun raport calitate - pret”, conform celor precizate in caietul de sarcini
9. Conditii de participare:
 - Adresa de transmitere a ofertei



COMUNA PRUNDENI

c.f. 2573934 Tel. / fax 0250 – 810399; email: primprud@yahoo.com



- Împuternicire pentru reprezentarea ofertantului la ședința de deschidere
- Formular 1 – acord de asociere (daca este cazul)
- Formular 2 – Angajament ferm privind sustinerea tehnica si profesionala a ofertantului(daca este cazul)
- Formular 3 – Acord de subcontractare (daca este cazul)
- Formular 4 – Declaratie de consimtamant privind prelucrarea datelor cu caractei personal
- Contract de furnizare – se va prezenta modelul de contract insusit, semnat si stampilat. Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificari si de a frmula amendamente cu privire la clauzele contractuale obligatorii pana la data limita de depunere a ofertei.
- Formular 6 – Declaratia privind neincadrarea in prevederile art. 59 si 60 din Legea 98/2016
- Formular 7 – Declaratia pe propria raspundere prin care ofertantul se angajaza sa respecte in totalitate cerintele Caietului de sarcini
- Formular 8 – Declaratia privind respectarea legislatiei privin conditiile de mediu, sociale si cu privire la relatiile de munca
- Formular 10 – Declaratie privin dpersonalul si cadrele de conducere pentru indeplinirea contractului
- Formular 11 – Declaratia privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164 din Legea nr. 98 / 2016
- Formular 12 – Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art 165 din Legea 98 / 2016
- Formular 13 – Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art 167 din Legea 98 / 2016
- Formular 14 – Declaratie principalele servicii similare prestate in ultimii 3 ani
- Formular 15 – Propunerea financiara
- Ofertantii sunt obligati sa introduca o defalcare a costurilor per portie, pe urmatoarele categorii:
 - Materie prima (minim 40% din pretul ofertat)
 - Prepararea hranei
 - Distributie



COMUNA PRUNDENI

c.f. 2573934 Tel. / fax 0250 – 810399; email: primprud@yahoo.com



- ❖ **Certificat Constatator eliberat de ORC** din care sa reiasa corespondenta obiectului de activitate cu obiectul contractului – in original, copie legalizata sau copie conform cu originalul. Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent in codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC. Codul CAEN corespunzator obiectului contractului trebuie sa fie autorizat. Informatiile cuprinse in certificatul constatator trebuie sa fie reale/ actuale la data limita de depunere a ofertelor.
- ❖ **Certificate privind lipsa datoriilor restante**, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat si la bugetul local.
- ❖ **Cazierul judiciar al operatorului economic si al membrilor organului de administrare**, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au petere de decizie sau de control in cadrul acestuia, asa cum rezulta din Certificatul Constatator emis de ONRC / **Actul constitutiv**
- ❖ **Autorizatia DSV** (inregistrat sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor pentru activitatea de catering) – valabila la momentul prezentarii si pe toata durata contractului
- ❖ **Autorizatia DSP** su echivalent (Notificare)
- ❖ **Autorizatia de functionare vizata** pe anul in curs
- ❖ Pentru mijloacele de transport (minim doua) al pachetelor alimentare se va prezenta **autorizatia** din care sa rezulte faptul ca vehicolul este inregistrat sanitar – veterinar si pentru siguranta alimentelor (valabila pentru produsele care fac obiectul prezentului contract).
- ❖ Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1.225 /5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si cercetarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena cu modificarile si completarile ulterioare si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355 / 2007 privind supravegherea sanatatii lucrarilor, cu modificarile ulterioare = nominalizarea persoanelor si certificate de absolvire a cursului.
- ❖ Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta pachetul zilnic in functie de starea de sanatate a acestora se de recomandarile medicilor – se va prezenta **dovada detinerii unui specialist in industria alimentara, nutritionist.**



COMUNA PRUNDENI

c.f. 2573934 Tel. / fax 0250 – 810399; email: primprud@yahoo.com



- ❖ Ofertantul trebuie sa asigure conditii igienico-sanitare prevazute de cele normative in vigoare pentru depozitarea pachetelor alimentare – se va prezenta **contract de dezinsectie, dezinfectie si deratizare** (valabil la momentul prezentarii si pe toata durata contractului).
- ❖ Se vor prezenta toate echipamentele necesare in vederea prepararii, ambalarii si transportului pachetelor alimentare prin prezentarea de documente doveditoare (lipsa mijloacelor fixe).
- ❖ Autorizatia de securitate la incendiu.
- ❖ Se va prezenta documentul prin care furnizorul certifica faptul ca are implementat un sistem de management al sigurantei alimentelor, valabil la data prezentarii ofertei.
- ❖ Experienta similara: Se vor prezenta ca experienta similara unui contract derulat in ultimii doi ani cu acelasi obiect (catering), continand valori, perioade de furnizare, beneficiari in conformitate cu art. 179 lit b), din Legea nr. 98/2016. Valoarea contractului ce probeaza experienta similara trebuie sa fie de minim 517.500,00 lei inclusiv TVA. Se va prezenta lista livrarii similare in ultimii 2 ani, contract, recomandare, ect.
- ❖ Documente privind cash flow de executie a contractului. Ofertantii vor demonstra ca au acces sau au disponibile resurse reale, negrevate de datorii, depozite bancare, linii de credit, ori alte resurse financiare suficiente pentru a realiza un cash flow de executie a contractului de minim 135.000,00 lei (30 zile si un numar de 180 elevi), suma care va fi destinata exclusiv indeplinirii contractului pe o perioada de 2 luni de la data semnarii acestuia cu autoritatea contractanta, independent de alte angajamente contractuale ale operatorului economic.
- ❖ Ofertantii vor prezenta metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare a pachetului alimentar, variante de meniu, modalitatea de preparare a hranei, capacitatea tehnica si profesionala, modul de ambalare si marcare.

Documentele se vor transmite in original, intr-un plic sigilat, la registratura Primariei Prundeni, judetul Valcea

I. Procedura aplicata si garantii

Procedura aplicata: “procedura proprie”, conform prevederilor art. 68 alin. (1) lit. h) si alin. (2) lit. b) din Legea 98/2016.

Garantia de participare: in acord cu mecanismul prevazut la art. 35-38 din H.G. 395/2016 autoritatea contractanta stabileste o garantie de participare la aceasta procedura in quantum de



COMUNA PRUNDENI

c.f. 2573934 Tel. / fax 0250 – 810399; email: primprud@yahoo.com



5.175,00 lei. Garantia de participare se constituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis in conditiile legii.

Perioada de valabilitate a garantiei de participare va fi cel putin egala cu o perioada de valabilitate a ofertei. Garantia de participare se constituie in conformitate cu prevederile art. 36 din H.G. nr. 395 / 2016, cu modificarile si completarile ulterioare. In cazul viramentului bancar, plata se va realiza in contul RO77TREZ6725006XXX000755 Trezoreria Dragasani, judetul Valcea.

Documentul de plata va insoti oferta. In cazul utilizarii unui instrument de garantare, dovada constituirii garantiei de participare de asemenea va insotii oferta. In cazul participarii in comun la procedura de atribuire, garantia de participare trebuie constituita in numele asocierii si sa mentioneze ca acopera in mod solidar toti membrii grupului de operatori economici.

Garantia de buna executie:

Cuantumul garantiei de buna executie este de 5% din pretul contractului. Garantia se va constitui in conformitate cu art. 40 din H.G. nr. 395/20216 cu modificarile si completarile ulterioare.

II. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

In cadrul procesului de selectie vor fi considerate ca indeplinesc criteriul de atribuire Cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

Criteriile de atribuire a contractului sunt:

- a) Pretul ofertei – 20 puncte
- b) Ponderea pentru materie prima din pret total / pachet alimentar – 80 puncte

Algoritm de calcul: pretul cel mai scazut

Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat de 20 de puncte. Pentru celelalte preturi ofertate, punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional astfel: $P(n) = \text{pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times 20$

Algoritm de calcul: Ponderea pentru materie prima din pretul total / pachet alimentar

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total / pachet alimentar se acorda punctajul maxim alocat de 80 de puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime, punctajul $Pmp(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $Pmp(n) = Mp(n) / Mp \text{ max} \times 80$.



COMUNA PRUNDENI

c.f. 2573934 Tel. / fax 0250 – 810399; email: primprud@yahoo.com



Punctajele vor fi exprimate cu un numar de maxim 2 zecimale.

Este declarata castigatoare oferta care intruneste punctajul cel mai mare.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total / pachet alimentar mai mic decat nivelul minin de 40%, oferta va fi declarata neconforma si respinsa. Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor, clasamentul in baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelaasi punctaj, in urma aplicarii algoritmului de calcul, pentru acestea, clasamentul se va stabili in ordinea crescatoare a pretului oferat.

Daca nici in aceasta situatie nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe primul loc, se va solicita reoferatarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare.

III. SPECIFICATII TEHNICE

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip cateringsi care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se innabusa cu apa.
3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite; de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide – cereale,ca de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase ci din legume.
5. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.
6. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume – frumze in supe si ciorbe.
7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualelor fierte, nesectionate dupa fierbere.



COMUNA PRUNDENI

c.f. 2573934 Tel. / fax 0250 – 810399; email: primprud@yahoo.com



8. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico- sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligatia de a pastra 48 de ore prob din alimentele servita copiilor, conform legislatiei in vigoare.

NOTA:

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;

După caz, la fiecare preparat se adaugă produsul "pâine" (franzelă sau chiflă) minim 100 gr. pentru fiecare meniu/portie.



COMUNA PRUNDENI

c.f. 2573934 Tel. / fax 0250 – 810399; email: primprud@yahoo.com



SPECIFICATII TEHNICE

Pentru procedurile de atribuire a contractelor de achizitie publica de furnizare / servicii:

1. Caracteristici generale: - se vor furniza:

a) Masa calda preparata conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii

b) Pachet alimentar: produse de panificatie din faina integrala –paine feliata sau batoane/chifle – 80g -maxim 50% din greutatea totala a pachetului, produse din carne si/sau branzeturi/ derivate din lapte 40g – minim 25% din greutatea totala a pachetului si legume, rosii, castraveti, salata sau alte produse similare – 40g – maxim 25% din greutatea totala a pachetului. La acestea se va adauga un fruct.

1.1. Produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unitati autorizate/ inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si vor fi pastrate pana la servicie, daca hrana ne este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preunizaresitar, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

1.2. In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului sau scolarizarii elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

1.3. Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- Contractele de furnizare: valoare produse si servicii de transport;
- Contracte de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei si servicii de transport.

2. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate:

2.1. Fiecare unitate de invatamant beneficiara a PNMS va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

2.2. Furnizorul/ Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privin produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.



COMUNA PRUNDENI

c.f. 2573934 Tel. / fax 0250 – 810399; email: primprud@yahoo.com



2.3. Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolari din luna precedenta pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 vor pastra toate documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073 / 2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

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 se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

4. Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi de:

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

In situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

Pentru depozitarea in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar – unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.



COMUNA PRUNDENI

c.f. 2573934 Tel. / fax 0250 – 810399; email: primprud@yahoo.com



5. Conditii pentru transport si distributie.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale/autorizate inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legale in vigoare.

6. Metode de testare si control

Produsele alimentare se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

7. Persoanele angajate in prodecerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind notiuni fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sabnatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte in scris prin etichetare urmatorul element:
PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei "produs alimentar preambalat" trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

a) Pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii nsau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma "**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**".

b) Pentru cele preparate in regim propriu, respectiv masa calda, lista meniului va fi afisata la loc vizibil si va contine denumirea produsului, ingredientele componente si substantele care provoaca alergii sau intolerante.

Intocmit,
Consilier achizitii publice
Jr. Popa Loredana