

CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZITIYA DE SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARI
ȘCOLII GIMNAZIALE COMUNA ADANCATA
CARE ARE IN COMPONENTA SCOALA DIN COMUNA
SUPOORT ALIMENTAR PENTRU ELEVI

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev. 2)

1. TEMEI LEGAL

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. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat
- O.U.G. 124/2022 pentru modificarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, precum și pentru modificarea art. 97 din Legea nr. 196/2016 privind venitul minim de incluziune
- HG nr. 1152/2022 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 300 de unitati de invatamant preuniversitar de stat

2. INFORMATII GENERALE

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 isi desfasoara activitatea Școala Gimnazială Adancata, comuna Adancata, jud. Ialomita.

3. DATE PRIVIND AUTORITATEA CONTRACTANTA

Denumirea autoritatii contractante: PRIMARIA COMUNA ADANCATA, CIF 4327480, cu sediul in comuna ADANCATA, strada Principala, nr. 41, Judetul Ialomita.

- **BENEFICIAR** SCOALA GENERALA ADANCATA, cu sediul in Comuna ADANCATA, StradaSCOLII , Numar58,Judetul Ialomita.

Persoanele de decizie privind achizitia publica, din cadrul autoritatii/entitatii contractante:

IONEL - VALENTIN BARBUPrimar, MARIA-GABRIELA CRISTEAviceprimar DOREL PARASCHIVContabil, TUDORIȚA - DANIELA RÎNCEANUConsilier local
LAURENȚIU ȘIȘÎILĂConsilier local, ELENA-CORNELIA BARBUInspector Taxe si Impozite, IUSTIN MIHAConsilier local, VASILE SĂLCIANUConsilier local, ION VOICUConsilier local, GEORGE DINICĂConsilier local, NELUȚA - PARSCHIVA MIHALACHEConsilier local, CONSTANTIN-DORU ȘTEFANInspector Cadastru, VASILE

4. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru prescolarii și elevii ȘCOLII GIMNAZIALE, COMUNA ADANCATA, JUDETUL IALOMITA,

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru prescolarii și elevii care frecventează cursurile, în perioada desfășurării activității didactice în anul școlar 2022/2023 estimate pentru anul școlar 2022-2023. în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice aprobate HG 1.152 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat .

Achiziția de servicii de catering pentru școli se include în categoria contractelor de achiziție publică care au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizițiile publice și va contribui la livrarea de hrană pentru copii în cadrul școlilor mai sus menționate.

Dreptul de a primi zilnic prin proiect, pe perioada furnizării serviciilor educaționale (conform structurii anului școlar) a a suportului alimentar îl au numai prescolarii/elevii prezenți la activitățile didactice.

Prestatorul/furnizorul se obliga sa presteze serviciile in cantitatile si continutul caloric stabilit prin Anexa 2 -Specificatii tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022.

5. SPECIFICATII TEHNICE

SERVICII DE CATERING - PACHET ALIMENTAR:

Suportul alimentar va consta într-un pachet alimentar compus din produse care să respecte sugestiile Institutului National de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa 3 de la Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022 redate mai jos:

- 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 întreg.

Pentru prepararea sandviciului de pot folosi următoarele ingredient: unt, suncaporc/pui, cascaval, piept de pui la gratar sau pulpa de pui, snitel de pui; legume crude: roșii castraveti, ardei salata, gogosarv, varza.

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, unitățile de învățământ trebuie să pastreze și să depoziteze pachetele în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Ofertantii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, pe porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei
- c) Distribuția

6. Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea pachetului

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 catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri nu trebuie sa contina aditivi sau alte substante acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.
2. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze .
3. Mancarea livrata trebuie preparata si pastrata in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
4. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul-pilot au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.
5. Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri ce asigură transportul produselor în siguranță si cu respectarea conditiilor igienico-sanitare prevazute în legislatia de specialitate.
6. Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.
7. Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în functie de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor.
8. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar si anume: 10:00 pentru clasele cu program de dimineata si 14.00 pentru clasele cu program de dupa amiaza.
9. Programul este anunțat în scris, o singură dată, la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări, în termen de 48 de ore de la momentul modificării acestuia de către beneficiar.

7. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr.2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate - unt, branzeturi trebuie sa respecte prevederile Regulamentului UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr.1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita - cascaval.

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 elev.

8. Pregătirea și prepararea hranei:

Pregătirea și prepararea hranei se realizează de către ofertant cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor. Ofertantul poate propune—numai printr-un înscris—tipurile de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are aprobarea scrisă din partea conducerii beneficiarului. Meniurile vor fi afisate în cadrul unitatii de invatamant saptamnal.

Personalul desemnat de către instituția contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități, cu prezența reprezentantului firmei furnizoare.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de către autoritatea contractantă și personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autorității contractante vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului zilnic, până la ora 09.00 și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin email și telefonic de administratorul / directorului beneficiarului sau de persoana care-l înlocuiește.

Nota de comandă va conține numărul de porții ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

9. Livrarea hranei:

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant la sediul beneficiarului de 2 (doua) ori pe zi, între orele 10:00 -14:00.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, declarație de conformitate semnate de reprezentanții beneficiarului și ai ofertantului.

Programul de servirea mesei va fi anunțat în scris ofertantului la începutul derulării contractului de servicii.

10. Transportul hranei la sediul autorității contractante:

Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică, folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie făcută dovada existenței spațiului destinat dezinfectiei acestora.

Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică folosite, vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință, închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

Porțiile de mâncare vor fi transportate în termoboxuri profesionale, cu închidere ermetică pentru un transport al alimentelor în condiții de siguranță, care să mențină calitățile nutritive ale fiecărui produs.

Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/termoboxurile trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport și/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

11. Spațiile de servire a mesei și vesela:

Spațiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi asigurate de către beneficiar.

Pachetele alimentare vor fi ambalate individual și vor fi însoțite de declarații de conformitate. În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, ofertantul va numi o persoană cu responsabilități operative, care va prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea beneficiarului, făcute de persoanele desemnate de conducerea autorității contractante.

12. Considerații privind realizarea propunerii tehnice:

Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea și în condițiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare al hranei.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțirea mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate beneficiarului, ori de câte ori acestea le solicită, în copie xerox și original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea în camere frigorifice și de congelare, a produselor agro-alimentare cât și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de proiect din partea beneficiarului.

La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se țină cont de următorii factori:

Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.); Sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;

- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari în calitate de consumatori;
- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
- Asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

Ofertantul va fi obligat să afișeze "Meniul" în sala de mese a autorității contractante.

Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ—valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartitie-distribuție, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute -responsabilul de proiect din parte beneficiarului.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către beneficiar prin persoanele desemnate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat în scris, prestatorului.

Ofertantul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către beneficiar în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 1 ora. Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția beneficiarului 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorității contractante (mâncare gătită sau hrană rece). Proba alimentară va fi păstrată de către beneficiar în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare.

De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

13. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipularea alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de beneficiar.

14. Cerințe specifice privind alimentele:

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

15. Criteriu de atribuire:

„prețul cel mai scăzut”.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă:

Tariful (prețul) unitar pentru 1 (un) meniu complet format din: pachet alimentar și desert.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

Ofertantii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

Nota 1: Materia primă din costul total a suportului alimentar (pachet alimentar), per porție, trebuie să reprezinte cel puțin de 40% din costul total a suportului alimentar (pachet alimentar).

Nota 2: Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din costul total a suportului alimentar pentru achiziția materiei prime va fi respinsă ca neconformă.

16. Siguranța și perisabilitatea microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau prescolar, după caz, va fi de:

- 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în scoli se vor folosi spații special amenajate pentru pastrarea 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 prevederilor legale în vigoare.

17. 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: sandwich cu sunca și roșii, sandwich cu unt, cascaval 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: sunca x%; cascaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub formă: „expira la data de”, cu înscrisul necodificat al 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/100g

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zahăruri, fibre, proteine, sare.

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 înregistrează sub formă zi, luna, an, nu este necesară înscrisul 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.

18. Modul de prezentare al propunerii tehnice

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările caietului de sarcini

vor fi considerate neconforme

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

Propunerea tehnică conține și condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de autoritatea contractantă.

19. Modul de prezentare al ofertei financiare

Criteriul de atribuire „prețul cel mai scăzut”.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă:

Tarif (preț) unitar pentru 1 (un) meniu complet format din: pachet alimentar și desert

Pretul total oferit va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediul beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare **prețul unitar**. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

- DURATA CONTRACTULUI

Contractul intră în vigoare de la data semnării lui de către ambele părți contractante și până la terminarea anului școlar 2022-2023.

Durata contractului se poate prelungi cu acordul scris al ambelor părți, prin act adițional la prezentul contract.

20. Informații cu privire la valoarea estimată

Limita valorică zilnică pentru PACHET ALIMENTAR în regim de catering pentru un elev, este de 13.76 lei la care se adaugă TVA (9%).

Acesta cuprinde prețul produselor, cheltuielile privind depozitarea, transportul și distribuția acestora la beneficiarul final.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească condițiile prevăzute de legislația în vigoare privind producția, circulația și comercializarea alimentelor.

În vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering conducerea școlii a comunicat un număr de 221 copii (x) 13.76 Lei / porție la care se adaugă TVA 1.24 lei, valoare totală preț unitar cu TVA 15.00 lei, pentru perioada Octombrie 2022 — 16 Iunie 2023.

Valoare estimată este de 410.529,60 lei la care se adaugă TVA (9%) 36.947,66 lei, valoare totală cu TVA de 447.477,26 lei.

Situație efectiv/total cantități = Școala Gimnazială Comuna Adâncata									
Denominare servicii	UM	Nr elevi	Luna	Nr zile	Cantitate/porție	Pret unitar fara TVA lei/porție	Valoarea totala fara TVA in lei	Valoarea totala TVA 9% in lei	Valoare totala cu TVA in lei
	pachet	221	Oct-22	1	221	13.76	3.040,96	2.73,69	3.314,65

CATERIN PACHE ALIMENTAR	pachet	22 1	Nov- 22	21	4641	13.76	63.860,16	5.747,41	69.607,574
	pachet	22 1	Dec- 22	14	3094	13.76	42.573,44	3.831,61	46.405,05
	Total 2022			36	7.956	13.76	109.474,56	9.852,71	119.327,27
	pachet	22 1	Jan-23	16	3536	13.76	48.655,36	4.378,98	53.034,34
	pachet	22 1	Feb-23	15	3315	13.76	45.614,40	4.105,30	49.719,70
	pachet	22 1	Mar- 23	23	5083	13.76	69.942,08	6.294,79	76.236,87
	pachet	22 1	Apr- 23	12	2652	13.76	36.491,52	3.284,24	39.775,76
	pachet	22 1	May- 23	22	4862	13.76	66.901,12	6.021,10	72.922,22
	pachet	22 1	Jun-23	11	2431	13.76	33.450,56	3.010,55	36.461,11
	Total 2023			135	21.879	13.76	301.055,04	27.094,95	328.149,99
	Total 2022 - 2023			171	29.835	13.76	410.529,60	36.947,66	447.477,26

Notificari privind modificarea numarului de prescolari/elevi prezenti la cursuri

În cazul în care, conform legislației în vigoare, programul școlar se modifică, iar numărul de prescolari/elevi prezenti fizic la cursuri scade, autoritatea contractantă, prin persoanele responsabile, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii, are obligația de a notifica prestatorul/furnizorul cu minimum 24 de ore înainte, pentru diminuarea numărului de porții sau anunțarea suspendării obligației de a livra porții pe ziua/perioada respective, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii de catering.

21. Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională:

Copie CIF/CUI conform cu originalul;

Formularele prezentate în documentația de atribuire;

Actul constitutiv al operatorului economic, din care să reiasă codul CAEN;

Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al beneficiar;

Normele de protecția muncii, de prevenire și stingerea incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

22. Facturarea serviciilor prestate:

Facturarea serviciilor prestate se va face odată pe lună în baza centralizatorului porțiilor zilnice livrate. Facturile vor reflecta sumele menționate în avizele de însoțirea mărfurilor și a proceselor verbale de recepție.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționarea produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțirea mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

23. Prețul contractului:

Prețul pentru serviciile prestate în baza contractului este cel prezentat în propunerea financiară (ofertă), exprimat în LEI și rămâne ferm pe toată durata contractului. În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective — număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), beneficiarul își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, respectiv porțiile, în raport de numărul elevilor prezenți pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar, și fără a depăși numărul maxim estimat de elevi.

24. Modalități de plată:

Plata se va efectua prin virament bancar- Ordin de plată- în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, cu respectarea legislației în vigoare.

NOTĂ:

Data limită de consum este cea stabilită de producător și va fi în concordanță cu normele legale în vigoare în domeniul siguranței alimentelor.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

Alexe Dumitru
Expert achiziții publice