Mirel Damaschin

Semnat digital de Mirel Damaschin
Data: 2024.03.12 10:21:12 +02'00'

APROB,
Primar
DAMASCHIN MIREL

ROMÂNIA JUDEȚUL IAȘI Comuna DAGÂȚA

CAIET DE SARCINI

ACORD CADRU

pentru servicii de catering

Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar pentru Scola Profesionala Dagata (9 subunitati scolare)

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

I. PREAMBUL

În temeiul,

- Legii nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu completarile si modificarile ulterioare;
- 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
- Normele Metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 77/2023 pentru aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învățământ preuniversitar de stat.
- prevederile Ordonanței de urgență 10/2024 privind aprobarea sumelor de la Bugetul de stat pentru finantarea Programului national «Masa sanatoasa» pentru anul 2024
- Hotarare de Guvern nr 24 / 2024 privind insituirea Programului National Masa Sanatoasa

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 oferta în vederea atribuirii Acordului Cadru.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii simplificate (norme procedurale interne privind achiziţia publică de servicii din categoria celor cuprinse în Anexa 2 la Legea achizițiilor publice nr. 98/2016) elaborata in conformitate cu:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare;
- 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.

Sursa de finantare :
lnvestitia beneficiaza de finantare prin bugetul de stat, creditele bugetare destinate finanțării cheltuielilor determinate de implementarea Programului Masa Calda se reflecta la Legea Bugetului de stat pentru anul 2024 nr 421/2023, anexa 5 - Sume defalcate din taxa pe valoarea adaugata pentru finantarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, ora9elor, municipiilor, sectoarelor 9i municipiului Bucure9ti, pe anul 2024 9i estimari pe anii 2025-2027, numarul curent 43, pentru pre9colarii 9i elevii din minimum 1.000 de unitati de invatamant preuniversitar de stat

II. OBIECTUL Acordului Cadru

Obiectul Acordului Cadru îl constituie prestarea de ***Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar Scoala Profesionala Dagata (9 subunitati scolare)***

Inceperea serviciilor in cadrul contractului se va realiza in termen de maximum 2 zile lucratoare de la semnarea contractului subsecvent, sub conditia constituirii garantiei de buna executie de catre Prestator.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare preșcolar și elev care frecventează cursurile unitatii de invatamant, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice de aplicare a prevederilor HG 24 / 2024 privind aprobarea programului Masa Sanatoasa.

III. CONSIDERAȚII GENERALE

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

ACORDUL CADRU SE INCHEIE CU 1 OFERTANT.

Ofertantul se obligă să presteze ***Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar pentru Scola Profesionala Dagata (9 subunitati scolare)*** în condițiile stabilite prin Caietul de sarcini si legislatia incidenta, Anexa 3 SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii si Anexa 2 - Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi din HG 24 / 2024 - 2024 privind insituirea Programului National Masa Sanatoasa

Livrarea pachetului alimentar se va face în fiecare locație în care își desfășoară activitatea Scoala Profesionala Dagata, , in perioadele cu activitate didactica, respectiv:

LOCATIE	NR ELEVI/PACHETE ALIMENTARE	TERMEN LIVRARE
Structura Dagata	310 beneficiari	Zilnic (luni-vineri), ora 9:00, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
Structura Manastirea	**150 Beneficiari**	Zilnic (luni-vineri), ora 9:00, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
Structura Balusesti	**9 Beneficiari**	Zilnic (luni-vineri), ora 9:00, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
Structura Boatca	**35 Beneficiari**	Zilnic (luni-vineri), ora 9:00, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
Structura Piscu Rusului	**41 Beneficiari**	Zilnic (luni-vineri), ora 9:00, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
Structura Poienile	**51 Beneficiari**	Zilnic (luni-vineri), ora 9:00, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
Structura Zece Prajini	**38 Beneficiari**	Zilnic (luni-vineri), ora 9:00, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă

TOTAL beneficiari: 634

Perioada de implementare (cantitatea maxim extimata a Acordului Cadru): 18.03.2024 - 21.06.2024 pentru anul scolar 2023-2024 si 15.09.2024 – 22.12.2024 pentru anul scolar 2024-2025 , preprezentand intregul an calendaristic de cursuri pentru anul 2024

Cantitate maxim estimata Acord Cadru: 634 beneficiari x 133 zile = 84.322 pachete alimentare

Pretul unitar maxim admis al pachetului alimentar este de 15 lei/buc, TVA INCLUS, conform prevederilor art. 2 din Hotarea de Guvern nr 24 / 11.01.2024.

Valoarea maxim estimata a Acordului Cadru este de 1.160.270,72 lei (fara T.V.A.), iar valoarea minim estimata a Acordului Cadru este de 549.601,92 lei (fara TVA), defalcat astfel:

Nr Crt.	Denumire	UM	Cantitate minima estimata ACORD - CADRU	Cantitate maxima estimata ACORD - CADRU	Pret UM lei, fara TVA	Valoare min ACORD -CADRU lei, fara TVA	Valoare max ACORD -CADRU lei, fara TVA
1	**Pachet alimentar**	buc	39.942	84.322	13.76	549.601,92	**1.160.270,72**

Cantitatile si valorilor Contractelor subsecvente

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent este de 549.601,92 **lei (fara T.V.A.), iar valoarea maxima a celui mai mare contract subsecvent este de** 1.160.270,72 **lei (fara TVA), defalcat astfel:**

Nr Crt.	Denumire	UM	Cantitate minima estimata contract subsecvent	Cantitate maxima estimata contract subsecvent	Pret UM lei, fara TVA	Valoare min contract subsecvent lei, fara TVA	Valoare max contract subsecvent lei, fara TVA
1	**Pachet alimentar**	buc	12.680	39.942	13,76	174.476,00	549.601,92

Durata Acordului Cadru: 18 martie 2024 – 22.12.2024

Se estimeaza incheierea unui numar de 2 contracte subsecvente pe toata perioada Acordului-Cadru, cu o frecventa raportata la modulele de invatamant.

Valoarea unui suport/pachet alimentar zilnic va fi de maxim **15 lei inclusiv TVA**, pentru un elev, care cuprinde: *preţul produselor, cheltuielile de transport, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz.*

Avand in vedere faptul ca la nivelul unitatii de invatamant nu exista cantină sau spaţiu amenajabil în scopul servirii mesei si nici conditii adecvate pentru pastrarea alimentelor la temperaturi adecvate, monitorizate si controlate, furnizarea si distribuirea zilnica a pachetelor alimentare se va desfasura dupa cum urmeaza:

- livrare între orele 07.30-08.00; ora servire pachet : 08.00

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preşcolarii/elevii prezenţi la activităţile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanţelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare. Pachetul alimentar se va distribui si in situatia suspendarii cursurilor cu prezenta fizica conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare şi funcţionare a unităţilor de învăţământ preuniversitar.

Şcoala, prin reprezentanţii săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda şcolii numărul de pachete corespunzător numărului de preşcolari/elevi prezenţi la cursuri.

Unitatile de invatamant raspund in mod direct de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a suportului alimentar, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii pachetelor alimentare.

Suportul alimentar constă într-un pachet alimentar care trebuie produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare, transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si va fi compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în Anexa 2 - Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi din HG 24 / 2024 - 2024 privind insituirea Programului National Masa Sanatoasa

Tipurile de pachet alimentar ce se vor livra sunt :

- Sandvici cu sunca de pui, legume(salata varza) si un fruct ce va contine :
80 gr Paine (baton sau chifla);

40 gr Sunca de pui
40 gr legume
1 fruct – portocala/para/piersica/mar/banana sau echivalent

- Sandvici cu sunca si cascaval, legume (salata verde cu ardei gras) si un fruct ce va contine:
80 gr Paine (baton sau chifla);
40 gr sunca + cascaval
40 gr legume
1 fruct – portocala/para/piersica/mar/banana sau echivalent

- Sandvici cu snitel de pui, legume (salata verde cu ardei gras)si un fruct ce va contine:
80 gr Paine (baton sau chifla);
40 gr snitel de pui
40 gr legume
1 fruct – portocala/para/piersica/mar/banana sau echivalent

Se va furniza cate un tip de sandwici in fiecare zi a saptamanii.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile şi pentru a asigura un aport nutriţional adecvat, ofertanţii vor prezenta o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:
a) materie primă;
b) prepararea hranei;
c) distribuţie.
In mod obligatoriu, cel puţin 40% din pretul unitar al pachetului alimentar per beneficiar se va aloca pentru achiziţia materiei prime. Pentru verificarea indeplinirii acestei cerinte, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul si ponderea acesteia in cadrul pretului unitar propus (ex: specificatii produse, cost achizitie/distributie, furnizori etc). Ofertele al caror cost cu materia prima nu este de cel putin 40% vor fi respinse.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
- 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 găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume — frunze în supe și ciorbe.
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesecționate după fierbere.
- 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.
- 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.

La prepararea pachetelor alimentare se vor respecta conditiile igienico-sanitare, conditiile de etichetare si se vor folosi gramajele indicate în rețetarele menționate in Anexa 3 la HG 24 / 2024, respectiv:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
produse de panificație din faina integrala (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 50%
Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte	40 g	Minim 25%
Legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare)	40 g	Maxim 25%
La acestea se va adauga un Fruct – la alegere: măr, portocale, banane, mandarine/clementine. etc.		

NOTA

Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru doua zile consecutive tipul de sandvici și fruct. Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare dintre sediile precizate să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar. La punctele de livrare *nu exista spatii* amenajate pentru depozitare în condiții de siguranță alimentară, in conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Unitățile de învățământ vor tine evidenta cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidenta numărului de copii.

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții. Avizele de însoțire a

mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unităţii de învăţământ şi vor avea anexat declaraţia de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare către unităţile de învăţământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul anului întocmirii acestora.

CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliţi de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările şi completările ulterioare.
Produsele lactate (unt, brânzeturi, etc.) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului nr. 1308/2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

SIGURANŢA ŞI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către unităţile şcolare va fi de:

- 24 de ore pentru sandviciuri.
- 6 ore pentru masa calda
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişatc şi transportatc, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Toate alimentele şi ingredientele folosite la pregătirea şi prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare şi produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire
- Sandviciurile / pachetele alimentare masa calda vor fi ambalate individual şi etichetat cu menţiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".
- În cazul în care se constată unele deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;
- Livrarea se va face zilnic, in perioadele cu activitate didactica, conform cerintelor prezentului document si pe baza comenzii date de unitatea de invatamant. **Comanda unitatii de invatamant va fi lansata catre Prestator pana cel mai tarziu ora 14:00 pentru urmatoarea zi de curs.**
- Controlul vizual al produselor se va face de catre reprezentantul unitatii de invatamant si, daca situatia o impune, la un centru de analiza acreditat de Directia Sanitar Veterinara. Cheltuielile ce decurg vor fi suportate de catre Prestator.

- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, directorul şcolii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăti suplimentare pentru aceasta, în termen de 1 ora de la primirea notificării. Dacă deficienţele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanşa procedura de reziliere a contractului cu toate consecinţele care decurg din aceasta.

AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;

b) lista ingredientelor;

c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;

g) condiţii de depozitare;

h) o declaraţie nutriţională.

Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declaraţie nutriţională100 g
Valoare energetică Kj/kcal
Grăsimi g din care
Acizi graşi saturaţi g
Glucide g din care
Zaharuri g
Proteine g
Sare g

Menţiunile nutriţionale se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;

i) menţiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) având în vedere destinaţia acestor produse, este necesară inscripţionarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

În cazul produselor distribuite de unităţile de alimentaţie publică şi care nu se supun prevederilor definiţiei „produs alimentar preambalat", se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele:

denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul – data producerii şi sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) numele şi adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

METODE DE TESTARE ŞI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor OUG 77/2023, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Ofertantul are obligatia prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate şi etichetate corespunzător, în spaţiu frigorific special destinat şi adecvat acestui scop, dotat cu termometru şi grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

CONDIŢII PENTRU TRANSPORT ŞI DISTRIBUŢIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unităţile şcolare numai cu mijloace auto autorizate/înregistrate sanitar-veterinare în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare. ***NU SUNT ACCEPTATE TERMOBOXURI SPECIALE DE TRANSPORT SAU ORICE ALTA FORMA ALTERNATIVA. PACHETELE ALIMENTARE VOR FI LIVRATE NUMAI CU MIJLOACE AUTO AUTORIZATE/ÎNREGISTRATE SANITAR-VETERINARE CU REGIM TERMIC DE REFRIGERARE SAU CONGELARE.***

Operatorul economic trebuie sa prezinte autorizaţia sanitara de funcţionare in conformitate cu prevederile legale in vigoare.

Sandviciurile trebuie să fie ambalate etanş fiecare în parte iar apoi ambalate/aşezate în pungi de unică folosinţă.

Fructele vor fi ambalate individual si vor fi transportate în pungi/lădiţe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului şi manipulării.

DISTRIBUŢIA ALIMENTELOR

Se va face numai de către persoane care deţin certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1225/5031/2003, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menţine igiena personală şi va purta echipament de lucru adecvat şi curat, inclusiv pentru aplicarea corecta a masurilor ce se impun pentru prevenirea raspandirii infectarii cu Covid 19. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului şi către preşcolari şi elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi şi va fi dotat cu echipament de protecţie adecvat.

IV. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul utilizat pentru achiziţia de *Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a unui suport alimentar pentru Scola Profesionala Dagata (9 subunitati scolare)* este: *" cel mai bun raport calitate-preţ", conform prevederilor art. 187 alin. 3, lit. a din Legea nr. 98/2016.*

FACTORI DE EVALUARE

A. Factor de evaluare - Preţul ofertei

Pondere - 70%

Puncte - 70

Algoritm de calcul:

Pentru oferta cu cel mai mic preţ, care să asigure nivelul calitativ, tehnic şi funcţional al ofertei, se acordă un punctajul maxim, respectiv 70 puncte.

Pentru celelalte oferte, punctajul se calculează cu formula:

Pp = (Preţ minim/Preţ n)x 70

Unde:

Preţ n - preţul ofertei operatorului economic;

Preţ minim - cel mai mic preţ dintre toate ofertele.

Preţurile care se compară, în vederea acordării punctajului, sunt preţurile ofertate, exclusiv TVA. Punctajul maxim ce poate fi obtinut de catre un ofertant este de 70 de puncte.

B. *Factor de evaluare - Lanţul de aprovizionare.*

Descriere: Prin lanţ de aprovizionare scurt se înţelege relaţia directă dintre producător/procesator şi furnizor/prestator, între care nu pot exista decât maximum 2 (doi) intermediari, unde:

a) producătorul este persoana fizică sau juridică de pe a cărei exploataţie se obţin fructe şi/sau legume. Grupurile şi organizaţiile de producători de fructe şi legume recunoscute conform legislaţiei în vigoare, precum şi cooperativele de producători de fructe şi legume sunt considerate producători;

b) procesatorul este persoana juridică al cărei obiect principal de activitate îl reprezintă procesarea laptelui. Cooperativele de procesare a laptelui sunt considerate procesatori;

c) consumatorul este preşcolarul/elevul beneficiar al Programului pentru şcoli al României;

d) intermediar este orice distribuitor/depozitar/comerciant care asigură furnizarea produselor de la producător/procesator la furnizor/prestator.

Pondere - 10%

Puncte - 10

Algoritm de calcul:

- *Pentru pentru livrările directe (de la producătorul original/procesator la furnizor/prestator) se acordă punctajul maxim de 10 puncte;*
- *Pentru un singur intermediar implicat în lanţul de aprovizionare – se acordă 5 puncte;*
- *Pentru doi intermediari implicaţi în lanţul de aprovizionare – se acordă 2 puncte;*

Ofertele care propun mai mult de doi intermediari implicaţi în lanţul de aprovizionare nu vor obtine punctajul pentru acest factor de evaluare.

Factorul de evaluare Lanţul de aprovizionare se refera la urmatoarele categorii de produse ce fac obiectul prezentei proceduri: legume, fructe si ingrediente folosite in prepararea pachetelor alimentare.

OFERTANTUL VA PREZENTA ÎNSCRISURI/DOCUMENTE PRIN CARE DEMONSTREAZĂ LANȚUL DE APROVIZIONARE OFERTAT cum ar fi dar fara a se limita la : contracte cu producatorul/procesatorul/imdermediarul/intermediarii, documente financiare/facturi/note de receptie între părțile implicate în lanțul de aprovizionare (producator/ procesator/ imdermediar/intermediarii) sau orice alte documente care atesata si demonstreaza intreg lantul de aprovizonare pentru categoriile de produse mentionate in cadrul factorului de evaluare .

C. Factor de evaluare - <u>Termenul estimat pentru inlocuirea produselor neconforme.</u>

Descriere: Luandu-se in considerare posibilitatea identificarii produselor neconforme in cadrul unui lot furnizat în care sunt constatate abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, conducatorul unitatii de invatamant va sista distribuirea hranei, prestatorul fiind obligat să înlocuiască pachetul alimentar/alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăti suplimentare pentru acestea, în termen de maximum 1 ora si 30 minute de la primirea notificării. Pentru ofertarea termenului estimat pentru inlocuirea produselor neconforme de maxim de 1 ora si 30 minute nu se acorda punctaj, aceasta fiind conditie obligatorie.

Pondere - 10%
Puncte - 10

Algoritm de calcul:

- *Pentru timpul estimat de inlocuire a produselor neconforme de pana in 1(una) ora se acordă punctajul maxim de 10 puncte;*
- *Pentru timpul estimat de inlocuire a produselor neconforme de peste 1(una) ora – se acordă 5 puncte;*

Ofertele care propun un termen estimat pentru inlocuirea produselor neconforme de peste maximum 1 ora si 30 minute nu se acorda punctaj.
Dovada asigurarii termenului estimat pentru inlocuirea produselor neconforme se va face prin prezentarea unui traseu de la locul de productie pana la destinatie, intr-o aplicatie valida (google maps / waze) .

D. Factor de evaluare - <u>calitatea materiei prime propuse.</u>

Descriere: In mod obligatoriu, cel puțin 40% din pretul unitar al pachetului alimentar per beneficiar se va aloca pentru achiziția materiei prime. Pentru verificarea indeplinirii acestei cerinte, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul si ponderea acesteia in cadrul pretului unitar propus (ex: specificatii produse, cost achizitie/distributie, furnizori etc). Ofertele al caror cost cu materia prima nu este de cel putin 40% vor fi respinse. Pentru ofertarea de 40% din pretul unitar al pachetului alimentar pentru achiziția materiei prime nu se acorda punctaj, aceasta fiind conditie obligatorie.

Pondere - 10%
Puncte - 10
Algoritm de calcul:

- *Pentru ofertarea intre 51% si 60% din pretul unitar al pachetului alimentar pentru achiziția materiei prime - se acorda 10 puncte*
- *Pentru ofertarea intre 41% si 50% din pretul unitar al pachetului alimentar pentru achiziția materiei prime - se acorda 5 puncte.*

Pentru ofertarea a 40% din pretul unitar al pachetului alimentar pentru achiziția materiei prime nu se acorda punctaj.

Comisia de evaluare a ofertelor întocmeste clasamentul final al ofertelor pentru în ordinea descrescatoare a punctajelor totale obtinute, iar oferta câstigatoare va fi cea admisibila, a carei propunere tehnica si financiara va raspunde la toate cerintele minime obligatorii solicitate prin documentatia de atribuire si va

obtine punctajul maxim. In situatia in care două sau mai multe oferte au un punctaj egal şi sunt clasate pe primul loc, în vederea departajării, autoritatea contractantă solicită noi propuneri financiare acestora.

ATENTIE: Neprezentare de documente support care sa justifice punctajul aferent criteriilor de atribure, va duce automat la nepunctarea respectivului criteriu.

V. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Propunerea tehnica se va prezenta prin completarea modelului de formular pus la dispozitie in cadrul documentatiei de atribuire. Se vor respecta toate prevederile prevăzute in caietul de sarcini, precum si prevederile *Hotararii de Guvern nr 24 / 2024 privind insituirea Programului National Masa Sanatoasa.* Daca se constata neconcordante intre Caietul de sarcini si Ordonanța de urgenta prevalează prevederile Ordonanței de urgentă.
2. Propunerea tehnică va cuprinde descrierea punct cu punct a modului de îndeplinire a cerintelor si specificatiilor tehnice solicitate prin caietul de sarcini si se va întocmi într-o maniera organizata si fundamentata, fara a se lua în considerare doar afirmatii declarative care nu sunt însotite si de demonstrarea modului de îndeplinire a respectivelor cerinte, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor sa permita identificarea facila a corespondentei informatiilor cuprinse în oferta cu specificatiile tehnice din caietul de sarcini. *Se vor prezenta variantele de pachete alimentare propuse si pentru care se va face dovada faptului ca indeplinesc cerintele de calitate si conformitate.*
3. Se va prezenta o Declaratie semnata de reprezentantul legal al Ofertantului privind utilajele, echipamentele tehnologice si instalatiile ce se vor utiliza in activitatea de producere si ambalare a hranci.
4. Ofertantul va prezenta dovada detinerii de mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar in conditiile legii pentru transportul produselor alimentare, precum si dovada autorizarii pentru prestarea serviciilor de catering (prezentarea Autorizatiilor sanitar-veterinar/Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare, valabile la data deschiderii ofertelor).
5. Ofertantii vor preciza in oferta depusa care din informatiile cuprinse in Propunerea Tehnica si in Propunerea financiara, cu exceptia pretului, sunt considerate a fi confidentiale, clasificate, protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile, in masura in care, in mod obiectiv, dezvaluirea acestor informatii ar prejudicia interesele legitime ale operatorului economic, in special in ceea ce priveste secretul comercial si proprietatea intelectuala.
6. Ofertantul (ofertant unic, asociati, terti sustinatori, subcontractanti) vor prezenta o declaratie pe proprie raspundere din care sa reiasa ca se vor respecta conditiile de mediu, sociale si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a Acordului Cadru.
7. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspecția Muncii sau pe site-ul http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html.
8. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie.In situația in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

9. Ofertantul trebuie să asigure condiţii igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea pachetelor alimentare - se va prezenta contract de dezinsectie, dezinfectie si deratizare (valabil la momentul prezentării si pe toata durata contractului)
10. Distribuţia alimentelor se va face numai de către persoane care deţin certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă, conform Ordinul ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare – Nominalizarea persoanei care va distribui precum si certificatul de absolvire a cursului
11. Se va prezenta pentru produsele alimentare distribuite(sandwich), conform prevederilor HG 1296 / 2021 buletinul de analiza efectuat doar în laboratoare autorizate sanitar- veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metodele de analiză **acreditate RENAR, valabil la deschiderea ofertelor**
12. Ofertantul va trebui sa faca dovada deţinerii unui specialist in industria alimentara (nutritionist) - Contract prestari servicii, contract de munca, etc
13. - Ofertantii sunt obligati sa introducă o defalcare a costurilor, per porţie , pe următoarele categorii:
    Materie prima (minim 40% din preţul ofertat/beneficiar)
    Prepararea hranei
    Distribuţie
14. În situaţia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerinţelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma.

ATENTIE : SE VOR COMPLETA TOATE CERINTELE DIN FORMULARUL DE PROPUNERE FINANCIARA DIN SECTIUNEA „ FORMULARE"

Necompletarea unui punct din cerintele tehnice va duce la declararea ofertei neconforme

VI. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

1. Actul prin care operatorul economic îşi manifesta voinţa de a se angaja din punct de vedere juridic în relaţia contractuala cu autoritatea contractanta îl reprezintă formularul de oferta. Propunerea financiara se va prezenta prin completarea modelului de formular si anexei puse la dispozitie in cadrul documentatiei de atribuire.
2. Preţul total ofertat va fi exprimat in lei, exclusiv TVA si va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea si descărcarea la sediile beneficiarului.
3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al conţinutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informaţiile solicitate cu privire la preţ, precum si la alte condiţii financiare si comerciale legate de obiectul Acordului Cadru, in concordanta cu propunerea tehnica.
5. In cazul unei discrepante intre preţul unitar si preţul total, se va lua in considerare preţul unitar.
6. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

7. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligaţiilor contractuale, precum si marja de profit.
8. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile şi pentru a asigura un aport nutriţional adecvat, ofertanţii vor prezenta o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) materie primă;
b) prepararea hranei;
c) distribuţie.

In mod obligatoriu, cel puţin 40% din pretul unitar al pachetului alimentar per beneficiar se va aloca pentru achiziţia materiei prime. Pentru verificarea indeplinirii acestei cerinte, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul si ponderea acesteia in cadrul pretului unitar propus (ex: specificatii produse, cost achizitie/distributie, furnizori etc). Pentru demonstrarea ponderii alocate/valoarea pentru materia prima, se va completa conform retetarului fiecaruia pentru variantele de pachet alimentar pentru beneficiarii urmatorul tabel:

Tip sandvici	*Denumire ingredient/materie prima*	*Cantitate/gramaj ingredient*	*Pret lei/kg/buc ingredient*	*Pret lei/gramaj/buc ingredient*	*Valoare lei, fara TVA*
	TOTAL LEI fara TVA				

VII. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Oferta se va prezenta intr-un exemplar original (in format hartie (fizic)) si **1 exemplar in format electronic USB/CD/DVD**, in colet/plic sigilat.

OFERTA va avea un OPIS intocmit iar documentele vor fi numerotate, pe fiecare pagina. Filele cu informatii pe verso vor fi si ele semnate, fara a se numerota.

Documentele de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara se vor indosaria separat, vor avea fiecare cate un opis in care vor fi mentionate toate documentele solicitate in documentatia de atribuire, cu indicarea paginii la care se afla documentul – in ordinea din documentatia de atribuire. Documentele de calificare se vor indosaria in ordinea in care au fost solicitate in Invitatia de participare/caietul de sarcini a achizitiei. In cazul in care exista subcontractanti sau asociati, documentele de acelasi tip se vor aseza unul dupa altul (mai intai pentru ofertant sau liderul de asociatie, apoi pentru asociati, dupa care pentru subcontractanti).

Documentele de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara se vor introduce in plicuri distincte, sigilate si marcate corespunzator, astfel:

Plicul 1: DOCUMENTE DE CALIFICARE:

- Documente in termen de valabilitate prin care ofertantul demonstreaza neincadrarea în situațiile prevăzute la art 164, 165 si 167 din Legea 98/2016 (inclusiv de catre asociati, terti sustinatori si subcontractanti) dupa cum urmeaza:
  a) Pentru persoanele juridice romane
    - certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentarii;
    - dupa caz, documente prin care se demonstreaza faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogarile prevazute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;
    - alte documente edificatoare, dupa caz.

  b) Persoanele juridice straine: se aplica prevederile art. 168 din Lege; Persoanele juridice straine pot prezenta o declaratie pe propria raspundere sau, daca in tara respectiva nu exista prevederi legale referitoare la declaratia pe propria raspundere, o declaratie autentica data in fata unui notar, a unei autoritati administrative sau judiciare sau a unei asociatii profesionale care are competente in acest sens pentru situatiile descrise in art. 166, 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.

  Nota: Operatorul economic prezintă pentru sediul principal documente din care să reiasă neîncadrarea în prevederile art. 165 alin. (1), din Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru, o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate.
  Cerinta trebuie indeplinita si de asociati, terti sustinatori si subcontractanti in situatia in care acestia exista;
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59 și la art. 60 alin. (1) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare (evitarea conflictului de interese) - inclusiv de catre asociati, terti sustinatori si subcontractanti – model Formular ,
- Declaratia privind prestarile de servicii similare. Ofertantul trebuie sa demonstreze ca a prestat si dus la bun sfarsit, în ultimii 3 ani (calculat de la data limita de depunere a ofertelor), servicii de catering in valoare cumulata de cel putin: ***300.000,00*** *lei fara TVA, la nivelul a minimum un contract - maximum a 3 contracte* .Vor fi depuse si documentele justificative pentru demonstrarea celor prezentate in declaratie, dupa cum urmeaza: copie contract invocat/e drept experiență similară, acte aditionale (dupa caz) , procese verbale de recepție partiale finale/ alte documente ce indică valorile, datele și beneficiarii serviciilor prestate
- Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comertului de pe raza caruia este situat sediul ofertantului. Informatiile cuprinse in acest document, trebuie sa fie reale/actuale la data prezentarii.
- Acord de asociere – dupa caz;
- Acordul de subcontractare – dupa caz;

Plicul 2: PROPUNERE TEHNICA:

- Conform informatii prezentate in Caietul de sarcini cap V. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE;

Plicul 3: PROPUNERE FINANCIARA:

- Conform informatii prezentate in Caietul de sarcini cap VI. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE pag;

Plicurile: 1, 2 si 3 se introduc intr-un plic/colet marcat sigilat (pe linia de lipire se aplica stampila ofertantului) impreuna cu oferta in format electronic USB/CD/DVD.
Pe plic/colet se vor mentiona urmatoarele:
a) denumirea si adresa ofertantului;
b) denumirea si adresa autoritatii contractante;
c) denumirea obiectului supus licitatiei;
d) mentiunea: „A nu se deschide inainte de data 19.03.2024 ora 09.00" conform invitatie de participare .

In exteriorul plicului/coletului sigilat, se vor prezenta urmatoarele documente:
- Scrisoarea de inaintare - model Formular;
- Acordul de asociere (daca este cazul)
- Imputernicirea pentru semnatarul ofertei (daca este cazul)
- Imputernicirea pentru reprezentarea ofertantului la sedinta de deschidere a ofertelor (daca este cazul).
In cazul in care exista incertitudini sau neclaritati in ceea ce priveste anumite documente prezentate, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a solicita detalii, precizari sau confirmari suplimentare atat de la ofertantul in cauza, cat si de la autoritatile competente care pot furniza informatii in acest sens.

Interacțiunea cu ofertanții se va desfășura după următoarele reguli:

- Reguli de comunicare și transmitere a datelor: solicitările de clarificări referitoare la prezenta documentație de atribuire se vor adresa în mod exclusiv via e-mail: primariadagata@yahoo.com in termenele precizate de Autoritatea Contractanta iar raspunsurile la acestea vor fi transmise prin mijloacele de comunicare indicate de catre operatorii economici in cadrul solicitarii de clarificari.

- Pentru comunicările ulterioare depunerii ofertelor: comisia de evaluare va transmite solicitările de clarificare în legatura cu oferta prin utilizarea mijloacelor de comunicare indicate de catre Ofertanti in cadrul Ofertelor depuse.

- Operatorii economici vor transmite răspunsurile la clarificari şi eventualele documente solicitate pe parcursul evaluarii via e-mail: primariadagata@yahoo.com , în format electronic, semnate cu semnatură electronică, conform Legii nr. 455/2001.

- Operatorii economici au obligaţia de a depune ofertele la adresa şi până la data şi ora limită pentru depunere, stabilite in invitaţia de participare. Ofertele depuse după expirarea termenului / la altă adresă sunt respinse.

- Comisia de evaluare are obligaţia de a deschide ofertele la data, ora şi locul indicate în invitaţia de participare, cu excepţia cazurilor în care intervin modificări ce au fost comunicate sau in cazul in care acest lucru nu este posibil din cauza numarului mare de ofertanti.

- Comisia de evaluare are obligaţia de a analiza şi de a verifica fiecare ofertă atât din punct de vedere al elementelor tehnice propuse, cat si din punct de vedere al aspectelor financiare pe care le implica. Propunerea tehnica trebuie sa corespunda cerintelor minime prevazute in documentatia de participare.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica.

- Pe parcursul analizării şi verificării documentelor prezentate de ofertanţi, comisia de evaluare are dreptul de a solicita oricând clarificari sau completări ale documentelor prezentate de aceştia pentru demonstrarea conformităţii ofertei cu cerinţele solicitate.

- După finalizarea evaluării ofertelor, comisia de evaluare elaborează raportul procedurii de atribuire care se semnează de către toti membrii comisiei.

- Autoritatea contractantă informează fiecare ofertant cu privire la deciziile luate în ceea ce priveşte rezultatul procedurii, respectiv atribuirea/încheierea Acordului Cadru, inclusiv cu privire la motivele care stau la baza oricărei decizii de a nu atribui contractul, ori de a relua procedura de atribuire, cât mai curând posibil, dar nu mai târziu de 1 zi de la emiterea deciziilor respective.

VIII. INFORMAŢII ADMINISTRATIVE

Termen limita de primire a ofertei: 18.03.2024 ora 14.00
Data şi ora deschiderii ofertei : 19.03.2024 ora 09.00
Adresa la care se depune oferta : Ofertele financiare, tehnice si documentele de calificare semnate si stampilate vor fi depuse in plic inchis la sediul Primariei Comunei Dagata, judetul Iasi – Registratura; E-mailprimariadagata@yahoo.com ; Localitatea Dahgata; Judetul Iasi; si vor fi insotite de Scrisoare de inaintare a ofertei+Imputernicire (dupa caz). Pe plic se va mentiona numele ofertantului, tipul documentelor (Documente de calificare, Propunere tehnica, Propunere financiara), denumirea procedurii si "A nu se deschide pana la data de 19.03.2024 ora 09.00
La sedinta de deschidere a ofertelor, pot participa din partea ofertantilor, persoane care vor fi imputernicite din partea persoanei autorizate, sa reprezinte operatorul economic la sedinta de deschidere a ofertelor.

⚠ **DOCUMENTELE DE CALIFICARE, PROPUNEREA TEHNICA SI PROPUNEREA FINANCIARA SE VOR PREZENTA IN PLICURI DISTINCTE.**

Ofertele trebuie sa conţină toate documentele şi informaţiile solicitate.
Limba de redactare a ofertei: limba română.
Oferta are caracter ferm şi obligatoriu, din punctul de vedere al conţinutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.

GARANTIA DE BUNA EXECUTIE

Cuantumul garanţiei de bună execuţie este de 5% din preţul fara TVA al contractului subsecvent. Perioada de valabilitate a garanţiei de bună execuţie trebuie să acopere toata perioada de timp mentionata in contractul subsecvent. Garanţia se va constitui în conformitate cu art.39 si art. 40 din H.G. nr. 395/2016, respectiv ale art. 154 din Legea 98/2016 cu modificările şi completările ulterioare. Executarea contractului subsecvent începe după constituirea garanţiei de bună execuţie, în termen de maxim 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului de achizitie publica de către ambele părţi.

Garantia de buna executie trebuie sa fie irevocabila, neconditionata si se constituie prin:
a) virament bancar;
b) instrumente de garantare emise în conditiile legii astfel:
(i)scrisori de garantie emise de institutii de credit bancare din România sau din alt stat;
(ii)scrisori de garantie emise de institutii financiare nebancare din România sau din alt stat pentru achizitiile de lucrari a caror valoare estimata este mai mica sau egala cu 40.000.000 lei fara TVA;
(iii)asigurari de garantii emise:
- fie de societati de asigurare care detin autorizatii de functionare emise în România sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene si/sau care sunt înscrise în registrele publicate pe site-ul Autoritatii de Supraveghere Financiara, dupa caz;
- fie de societati de asigurare din state terte prin sucursale autorizate în România de catre Autoritatea de Supraveghere Financiara;
c) retineri succesive din sumele datorate pentru facturi partiale;

Contractorul poate constitui garanţia de bună execuţie şi prin reţineri succesive din sumele datorate pentru facturi parţiale. În acest caz, contractantul are obligaţia de a deschide un cont la dispoziţia autorităţii contractante, la o bancă agreată de ambele părţi. Contractantul are obligaţia de a deschide la unitatea Trezoreriei un cont de disponibil distinct la dispoziţia autorităţii contractante. Suma iniţială care se depune de către contractant în contul de disponibil astfel deschis nu trebuie să fie mai mică de 0,5% din preţul contractului. Pe parcursul îndeplinirii contractului, autoritatea contractantă urmează să alimenteze acest cont de disponibil prin reţineri succesive din sumele datorate şi cuvenite contractantului până la concurenţa sumei stabilite drept garanţie de bună execuţie în documentaţia de atribuire. Autoritatea contractantă va înştiinţa contractantul despre vărsământul efectuat, precum şi despre destinaţia lui.
Achizitorul are dreptul de a emite pretenţii asupra garanţiei de bună execuţie, în limita prejudiciului creat, dacă Contractorul nu îşi îndeplineşte, nu îşi execută, execută cu întârziere sau execută necorespunzător obligaţiile asumate prin prezentul contract. Anterior emiterii unei pretenţii asupra garanţiei de bună execuţie, Achizitorul are obligaţia de a notifica acest lucru Contractorului, precizând totodată obligaţiile care nu au fost respectate.
Restituirea garantiei de buna executie se va face in conformitate cu precizarile art. 154² din Legea 98/2016.

MODALITATI DE PLATA

Facturarea produselor livrate se va face lunar in baza documentelor justificative elaborate cu ocazia livrarilor si confirmate de catre unitatea de invatamant. Unităţile de învăţământ răspund, în mod direct, de asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuţie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum şi de confirmare a documentelor ce stau la baza plăţii produselor alimentare.

Plata produselor şi a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, respectiv Comuna Dagata, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativa, întocmite şi aprobate de unităţile-pilot. Termenul de plata este de maxim 30 de zile de la primirea/inregistrarea facturii fiscale de catre Primaria Comunei Dagata, in baza documentelor justificative privind prestarea serviciilor/furnizarea produselor alimentare.

ATRIBUTIILE SI RESPONSABILITATILE AUTORITATII CONTRACTANTE:

a. asigurarea tuturor resurselor care sunt în sarcina sa pentru buna derulare a Contractului.

b. participarea la receptia calitativa si cantitativa a produselor.

c. Plata facturilor fiscale emise in baza documentelor justificative, dupa cum sunt descrise conditiile in prezentul caiet de sarcini;

d. desemnarea unui responsabil de contract ce va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului, va ține evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, va asigura monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

e. monitorizarea execuției Contractului.

Întocmit,
Enache Cristian – Expert achizitii publice