

Comuna Breaza, Jud. Buzău

Email: primaria_brezabz@yahoo.com

Numar mobil: 0749289393

Nr. 6065/28.08.2024

APROBAT,

Primarul Comunei Breaza,

Druga Adrian



CAIET DE SARCINI

Pentru atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect:

”Servicii de catering în vederea furnizării de Pachete alimentare pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Comuna Breaza, în anul calendaristic 2024”

Preambul

Prezentul Caiet de sarcini 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 — materie primă, pregătirea/prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Comuna Breaza, în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă”.

1. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie „Servicii de catering în vederea furnizării de Pachete alimentare pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Comuna Breaza, în anul calendaristic 2024, în baza Programului Național „Masă sănătoasă”, respectiv livrarea unui număr de 210 pachete/zi, respectiv maxim 14.700 pachete alimentare, cu începere de la data semnării sale de către ambele părți și până la sfârșitul anului calendaristic 2024.

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

1. CONDIȚII DE PARTICIPARE

Criteriile privind capacitatea și cerințele minime solicitate pentru îndeplinirea contractului (documente necesare pentru depunerea ofertei):

Documente necesare și obligatorii:

1. Adresa de transmitere a ofertei

2. Formular nr. 1 - Acord de asociere (daca este cazul)

Autoritatea contractantă verifică dacă membrii asocierii privind îndeplinirea criteriilor referitoare la situația economică și financiară ori privind capacitatea tehnică și/sau profesională, dacă acestia îndeplinesc criteriile relevante privind capacitatea sau nu se încadrează în motivele de excludere prevăzute la art. 164, 165 și 167. În acest sens fiecare membru al asocierii va face dovada că nu se afla într-una din situațiile de excludere.

3. Formular nr. 2 — Angajament ferm privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului (daca este cazul)

Odată cu angajamentul de susținere, ofertantul/candidatul are obligația să prezinte documente transmise acestuia de către terțul/terții susținător/susținători, din care să rezulte modul efectiv prin care terțul/terții susținător/susținători va/vor asigura îndeplinirea propriului angajament de susținere, documente care se vor constitui anexe la respectivul angajament.

Autoritatea contractantă verifică dacă terțul/terții care asigură susținerea în ceea ce privește îndeplinirea criteriilor referitoare la situația economică și financiară ori privind capacitatea tehnică și/sau profesională îndeplinește/îndeplinesc criteriile relevante privind capacitatea sau nu se încadrează în motivele de excludere prevăzute la art. 164, 165 și 167.

Dacă terțul/terții nu îndeplinește/îndeplinesc criteriile relevante privind capacitatea sau se încadrează în unul dintre motivele de excludere prevăzute la art. 164, 165 și 167, autoritatea contractantă solicită, o singură dată, ca operatorul economic să înlocuiască terțul/terții susținător/susținători.

În cazul în care un operator economic demonstrează îndeplinirea criteriilor referitoare la situația economică și financiară invocând susținerea unui/unor terț/terți, autoritatea contractantă solicită ca operatorul economic și terțul/terții susținător/susținători să răspundă în mod solidar pentru executarea contractului de achiziție publică.

4. Formular nr. 3 — Acord de subcontractare (daca este cazul)

Autoritatea contractantă are dreptul de a solicita ofertantului să transmită informații și documente relevante referitoare la capacitatea tehnică și profesională a subcontractanților propuși, cu privire la partea/părțile din contract pe care aceștia urmează să o/le îndeplinească efectiv.

În cazul în care din informațiile și documentele prezentate nu rezultă că subcontractantul propus are capacitatea tehnică și profesională necesară pentru partea/părțile din contract pe care acesta urmează să o/le îndeplinească efectiv, autoritatea contractantă respinge subcontractantul propus și solicită ofertantului/candidatului o singură dată înlocuirea acestuia și prezentarea unui alt subcontractant care să aibă capacitatea tehnică și profesională necesară pentru partea/părțile din contract pe care acesta urmează să o/le îndeplinească efectiv.

Autoritatea contractantă exclude un operator economic în orice moment al procedurii de atribuire în care ia la cunoștință că operatorul economic se află, având în vedere acțiunile sau inacțiunile săvârșite înainte sau în cursul procedurii, în una dintre situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167, din Legea 98/2016 de natură să atragă excluderea din procedura de atribuire.

Autoritatea contractantă are obligația de a verifica inexistența unei situații de excludere prevăzute la art. 164, 165 și 167 în legătură cu subcontractanții propuși.

În scopul verificării subcontractantul va prezenta documentele odata cu acordul de subcontractare.

5. Formular nr. 4 - Declarație de consimțământ privind prelucrarea datelor cu caracter personal

6. Formular nr. 5 — Contract de furnizare

Se va prezenta modelul de contract însușit, semnat și stampilat. Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări și de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale obligatorii până la data limită de depunere a ofertei.

7. Formular nr. 6 - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea 98/2016

8. Formular nr. 7 - Declarație pe proprie răspundere prin care ofertantul se angajează să respecte în totalitate cerințele Caietului de sarcini

9. Formular nr. 8 - Declarația privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă

10. Formular nr. 9 - Declarație privind utilajele, echipamentele tehnice, mijloace de transport, laboratoarele și alte mijloace fixe pe care Ofertantul se angajează să le utilizeze pentru îndeplinirea contractului

11. Formular nr. 10 - Declarație privind personalul și cadrele de conducere pentru îndeplinirea contractului

12. Formular nr. 11 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016

13. Formular nr. 12 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 și art. 167 din Legea 98/2016

14. Formular nr. 13 - Declarație privind principalele servicii similare prestate în ultimii 3 ani

15. Formular nr. 14 — Propunerea financiară

Ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor per porție, pe următoarele categorii:

- a. Materie primă (minim 40% din prețul ofertat de beneficiar)
- b. Prepararea hranei
- c. Distribuție

16. Certificat Constatator eliberat de ORC din care să reiasă corespondența obiectului de activitate cu obiectul contractului - în original, copie legalizată sau copie. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC. Codul CAEN corespunzător obiectului contractului trebuie să fie autorizat. Informațiile cuprinse în Certificatul Constatator trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor.

17. Certificate privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat și la bugetul local;

18. Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;

19. Autorizația/document de înregistrare (DSV) sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering. Toate autorizațiile trebuie să fie în termen de valabilitate la momentul publicării în SEAP a anunțului de publicitate/ invitației de participare

20. Pentru mijlocul de transport al pachetelor alimentare se va prezenta autorizația din care să rezulte faptul că vehiculul este înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (valabilă pentru produsele care fac obiectul prezentului contract).

21. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare - nominalizarea persoanelor și certificate de absolvire a cursului.

22. Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta pachetul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor — se va prezenta dovada deținerii (angajării cu contract de muncă) unui specialist în industria alimentară, nutriționist). (dovada -extras REVISAL sau contract de muncă valabil la momentul publicării a anunțului de publicitate/ invitației de participare.)

23. Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de acele normative în vigoare pentru depozitarea pachetelor alimentare — se va prezenta contract de dezinsecție, dezinfecție și deratizare (valabil la momentul publicării a anunțului de publicitate/ invitației de participare.)

24. Se vor prezenta toate echipamentele necesare în vederea preparării, ambalării și transportului pachetelor alimentare prin prezentarea de documente doveditoare. (lista mijloacelor fixe și în mod obligatoriu dovada deținerii unui depozit de frig pentru produse animale și a unui depozit de frig pentru produse nonanimale, autorizate sanitar veterinar)

25. Se va prezenta documentul prin care furnizorul certifică că are implementat un sistem de management al siguranței alimentelor, ISO 22000/2019 pentru catering, (valabil la momentul publicării a anunțului de publicitate/ invitației de participare.)

26. Se va prezenta documentul prin care furnizorul certifică că respectă standardul ISO 9001/2015, pentru catering, (valabil la momentul publicării a anunțului de publicitate/ invitației de participare.)

27. Experiența similară: Se vor prezenta ca experiență similară un număr maxim de 1 contract derulat în ultimii trei ani cu același obiect conținând valori, perioade de furnizare, beneficiari, în conformitate cu art. 179 lit. b, din Legea nr. 98/2016. Valoarea ce probează experiența similară trebuie să fie de minim 200.000 lei fără TVA. Numărul de ani aferenți experienței similare se calculează : prin raportare la data publicării invitației de participare, rezultând că nivelul cerințelor privind experiența similară trebuie să fie valabil la momentul publicării a anunțului de publicitate/ invitației de participare.

28. Ofertanții vor prezenta metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare a pachetului alimentar, conținutul pachetului alimentar, variantele de meniu, modalitatea de preparare

a hranei, modalitatea de livrare, transport a hranei, capacitatea tehnică și profesională, modul de ambalare, etichetare și marcare.

Neindeplinirea cerintelor de mai sus, atrage automat excluderea din procedura.

Documentele se vor transmite în original, într-un plic sigilat, la Registratura Primăriei Comuna Breaza, Jud Buzău

pana la data de 29.08.2024, orele 14⁰⁰

CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

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

Factorii de evaluare sunt:

1. Prețul ofertei — 20 puncte
2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar — 80 puncte

Algoritm de calcul: Prețul cel mai scăzut

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat de 20 de puncte. Pentru celelalte prețuri ofertate, punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = \text{preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times 20$

Algoritm de calcul: Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar

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

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

Este declarată câștigătoare oferta care întrunește punctajul cel mai mare.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim de 40%, oferta va fi declarată neconformă și respinsă. Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor, clasamentul în baza căruia se stabilește oferta câștigătoare. În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, pentru acestea, clasamentul se va stabili în ordinea crescătoare a prețului ofertat.

Dacă nici în această situație nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe primul loc, se va solicita reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Caracteristici generale

Se vor furniza:

Pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală pâine feliată sau batoane/chifle — 80 g — maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g — minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume — roșii, castraveți, salată sau alte produse similare — 40 g — maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități tip catering autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legale aplicabile în materie.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale aplicabile în materie.

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

1. materie primă;
2. prepararea hranei;
3. distribuție.

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

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii. Furnizorul/Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Calitatea produselor

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

modificările și completările ulterioare. Produsele lactate — unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 —Brânzeturi cu pastă opărită — cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori — copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală — se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

1. ziua producerii pentru masa caldă;
2. de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri. Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația aplicabilă în materie, asigurate de către beneficiar — unitatea de învățământ. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea legislației aplicabile în materie.

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitarveterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor **Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024** se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr.2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare.

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă 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 aibă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

1. denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
2. lista ingredientelor;
3. substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
4. cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
5. cantitatea netă;
6. data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de”, cu înscrisul necodificat al zilei, lunii și anului;
7. condiții de depozitare — se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
8. declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
sare g	

9. mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înregistrează sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrisul lotului;
10. elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;
11. 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:

1. 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”**;
2. 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.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari si elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația aplicabilă în materie.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Se evită asocierea 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.
6. Se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
9. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienicosanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației aplicabile în materie.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației aplicabile în materie.

Întocmit,
Consilier achizitii

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, overlapping loops and strokes, positioned below the typed name.