


Vizualizare anunt

 PUBLICAT
  NR ANUNT: ADV1330103
  TIP ANUNT: ANEXA 2
  DATA CREARE: 16.11.2022 15:57
 DATA PUBLICARE: 16.11.2022 15:59

DATE IDENTIFICARE AUTORITATE CONTRACTANTA

Denumire oficiala: Comuna Osica de Jos (Primaria) CIF: 16579643

Adresa: Strada DEALUL MIC , Nr. 2 Tara: Romania

Tel: +40 249455015 Fax: +40 249455085 E-mail: primariaosicadejos@yahoo.com Punct(e) de contact: MARIAN PISTOL In atentia: : MARIAN PISTOL

ANUNT

Denumire contract:

CONTRACT DE PRESTARI SERVICII DE CATERING

Data limita depunere oferta:

22.11.2022 14:00

Tip anunt:	Tip contract:	Cod si denumire CPV:	Valoare estimata:	Caiet de sarcini:
<u>Anexa</u>	<u>Servicii</u>	<u>55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)</u>	<u>190.163,00</u>	<u>CAIET DE SARCINI MASA CALDA 2022-2023.pdf</u>
<u>2</u>			<u>RON</u>	

Descriere contract:

Asigurarea serviciilor de catering in vederea asigurarii unei mese calde prescolarilor si elevilor inscri si in cadrul Scolii Gimnaziale Osica de Jos, in fiecare zi in care prescolarii si elevii au cursuri scolare, al anului scolar 2022-2023, in perioada 24 noiembrie 2022-16 iunie 2023

Conditii referitoare la contract:

Conform documentatiei de atribuire atasata. Durata contractului este de la data semnarii lui de catre ambele parti pana la data de 16.06.2023

Conditii de participare:

Se solicita prezentarea urmatoarelor documente: Declarație privind neîncadrarea în prevederile art.164 din Legea nr.98/2016; Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 165 din Legea nr.98/2016; Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 167 din Legea nr.98/2016; Declarație privind neîncadrarea în prevederile referitoare la conflictul de interese din Legea nr.98/2016; Certificat constatator emis de Oficiul National al Registrului Comertului, sau alte acte doveditoare in functie de forma de organizare. Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator; Autorizatie sanitar-veterinară valabilă necesară pentru desfășurarea activității de servire a mesei ; Autorizatia sanitar-veterinară valabilă, pentru autovehicolele folosite prezentată de către Ofertantul declarat câștigător până la data semnării contractului. Operatorii economici interesati vor intocmi oferta in conformitate cu cerintele Caietului de sarcini atasat. Documentatia de participare continand oferta tehnica, oferta financiara si documentele de calificare, vor fi depuse in plic inchis la sediul autoritatii contractante din comuna Osica de Jos. In urma evaluarii ofertelor depuse, operatorul economic declarant castigator va avea obligatia postarii in catalogul SICAP a serviciilor d

e catering. In acest sens, operatorii economici interesati vor publica oferta de servicii de catering si in catalogul electronic SICAP, pana la data si ora limita de depunere a ofertelor.

Criterii de atribuire:

Pretul cel mai scazut.

Informatii suplimentare:

Data si ora limita de depunere a ofertelor este 22.11.2022 ora 14.00. Deschiderea ofertelor:22.11.2022 ora 15,00 la sediul U AT Osica de Jos, jud. Olt.Eventuale clarificari se pot obtine in urma unei solicitari scrise pe adresa autoritatii contractante sau pe adresa de e-mail:primariaosicadejos@yahoo.com.



CAIET DE SARCINI

OBIECTUL CONTRACTULUI: Prestarea Serviciilor de catering pentru acordarea suplimentelor alimentare pentru elevii Scolii Gimnaziale Osica de Jos;

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

TIPUL DE CONTRACT: Contract de prestari servicii de catering;

TIPUL PROCEDURII: Anunt de publicitate finalizat prin cumparare din catalog electronic SEAP;

COD UNIC DE IDENTIFICARE AL PROCEDURII DE ATRIBUIRE:16579643_2022_PAAPD1376611;

CUPRINS

1. INTRODUCERE
2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII DE PRODUSE
 - 2.1 INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ
 - 2.2 INFORMAȚII DESPRE CONTEXTUL CARE A DETERMINAT ACHIZIȚIONAREA SERVICIILOR
 - 2.3 INFORMAȚII DESPRE BENEFICIILE ANTICIPATE DE CĂTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ
 - 2.4 FACTORI INTERESAȚI ȘI ROLUL ACESTORA
3. DESCRIEREA SERVICIILOR SOLICITATE
 - 3.1. DETALII PROCEDURA ,VALORI MAXIME/MINIME,CRITERII DE CALIFICARE
 - 3.2 DESCRIEREA SITUAȚIEI ACTUALE LA NIVELUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE
 - 3.3 OBIECTIVUL GENERAL LA CARE CONTRIBUIE LA PRESTAREA SERVICIILOR
 - 3.4 SERVICIILE SOLICITATE SI OPERATIUNILE CU TITLU ACCESORIU NECESAR A FI REALIZATE
 - 3.4.1 SERVICIILE SOLICITATE
 - 3.5. CONDIȚII GENERALE SI SPECIFICE DE NATURĂ TEHNICĂ
 - 3.5.1 CRITERIUL DE ATRIBUIRE-FACTORI DE EVALUARE
 - 3.6 ATRIBUȚIILE ȘI RESPONSABILITĂȚILE PĂRȚILOR
 - 3.7. RISCURI SI MASURI DE GESTIONARE A ACESTORA
 - 3.8. TERMENE DE PRESTARE A SERVICIILOR/DOCUMENTE/GARANTII
4. CONDITII DE MUNCA SI PROTECTIA MUNCII
5. MODALITATI SI CONDITII DE PLATA
6. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)
7. MANAGEMENTUL/GESTIONAREA CONTRACTULUI ȘI ACTIVITĂȚI DE RAPORTARE ÎN CADRUL CONTRACTULUI
8. PROPUNEREA TEHNICA
9. PROPUNEREA FINANCIARA

10. FORMULARE

11. CERINTE CONFORM ORDINULUI 1068/1652/2018 AL MINISTERULUI MEDIULUI AL AGENTIEI NATIONALE PENTRU ACHIZITII PUBLICE PUBLICAT IN MONITORUL OFICIAL NR.954/12.11.2018

INTRODUCERE

UAT COMUNA OSICA DE JOS, jud. OLT, in calitate de autoritate contractanta, in temeiul Legii 98/2016 privind Achizitiile publice si a Hotararii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica, cu modificarile si completarile ulterioare, initiaza procedura pentru atribuirea Contractului de „Prestare servicii de catering pentru acordarea suplimentelor alimentare pentru elevii Scolii Gimnaziale Osica de Jos”.

Prezentul Caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de catre ofertant propunerea tehnica.

Prezentul caiet de sarcini se aplica pentru achizitionarea de **SERVICII DE CATERING PENTRU ACORDAREA SUPLIMENTELOR ALIMENTARE PENTRU ELEVII SCOLII GIMNAZIALE OSICA DE JOS.**

Aceste servicii de catering sunt necesare in vederea asigurarii unei mese calde pentru prescolarii si elevii inscrisi la Scoala Gimnaziala Osica de Jos, in conformitate cu prevederile **OUG105/2022**, modificata coroborat cu **HG 1152/2022** pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

UAT COMUNA OSICA DE JOS, jud. OLT, in calitate de Autoritate contractanta, isi rezerva dreptul denuntarii unilaterale a contractului de catre Autoritatea contractanta in cazul unor decizii ale Curtii Europene de Justitie, sau in cazul in care prestatorul se afla in una din situatiile de excludere, prevazute de Legea 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare.

In modelul de contract de prestari servicii anexat la prezenta documentatie de atribuire se regasesc prevederi referitoare la: modificari contractuale, aplicarea penalitatilor, drepturile si obligatiile prestatorului si ale autoritatii contractante, prevederi privind suspendarea contractului precum si consecintele si obligatiile partilor, prevederi obligatorii si neobligatorii, prevederi referitoare la forta majora si cazul falimentului/insolventei unei dintre parti, modificari legislative.

1 Contextul realizării acestei achiziții de produse

Prezenta procedura de achizitie publica se realiza cu scopul de a asigura servicii de catering prin care se acorda o masa calda prescolarilor si elevilor inscrisi in cadrul Scolii Gimnaziale Osica de Jos. Scoala Gimnaziala Osica de Jos face parte din Programul Pilot initiat de catre Guvernul Romaniei, in vederea reducerii abandonului scolar. Având în vedere situația identificată mai ales in mediul rural, în care un număr mare de elevi se află în situație de eșec școlar sau abandonează/părăsesc timpuriu școala, frecventarea școlii fiind direct influențată de condițiile socioeconomice și geografice defavorabile (distanțe mari și/sau trasee dificile de la domiciliu la unitatea de învățământ, lipsa mesei de prânz), neputând astfel participa la activitățile educaționale curriculare sau extracurriculare, date care reies și din comunicările Eurostat privind rata de părăsire timpurie a școlii, Guvernul Romaniei a hotarat implementarea Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, in anul 2022.

Informații despre Autoritatea Contractantă

UAT Comuna Osica de Jos, este unitatea administrativa teritoriala locala care actioneaza in regim de putere publica, pentru satisfacerea interesului public al cetatenilor din comuna.

1.1 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

In vederea reducerii si prevenirii abandonului scolar UAT Comuna Osica de Jos, a in scris Scoala Gimnaziala Osica de Jos, in Programul - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, in anul 2022. Pentru acordarea suportului alimentar, UAT Comuna Osica de Jos a hotarat ca acesta sa fie furnizate sub forma de masa calda, servita in regim de catering.

1.2 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă

Implementarea acestui program va ajuta la reducerea abandonului scolar, reducerea absenteismului și acordarea unei mese calde pentru toți copiii și mai ales pentru cei care se afla în situații de risc sau care locuiesc la distanță mare de școală.

1.3 Factori interesați și rolul acestora

Beneficiarii finali ai acestor servicii sunt prescolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Osica de Jos.

Descrierea serviciilor solicitate

UAT Comuna Osica de Jos, intenționează să încheie un contract de prestări servicii de catering, de acordare a unei mese calde, în fiecare zi în care prescolarii și elevii au cursuri școlare, în anul școlar 2022-2023.

1.4 Detalii procedura, valori maxime/minime, criteriile de calificare

Se va încheia un contract de prestări servicii de catering-furnizarea unei mese calde, pe o perioadă de 9 luni, cu un singur operator economic.

Procedura de achiziție este cumpărare directă-Anunț de publicitate în SEAP, finalizat prin cumpărare din catalogul electronic SEAP.

Documentele de calificare și oferta tehnică se vor depune în plic închis, la sediul autorității contractante în termen de 5 zile lucrătoare de la publicarea anunțului de publicitate respectiv **16.11.2022-22.11.2022, ora 14,00.**

1. Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se afla în niciuna din situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului de achiziție.

În acest sens operatorii economici vor prezenta Certificat constatator emis de ONRC din care să rezulte informații cu privire la domeniul de activitate al ofertantului. Din conținutul certificatului, trebuie să rezulte faptul că domeniul de activitate al ofertantului este autorizat și corespunde cu obiectul contractului.

Persoanele fizice sau juridice străine vor prezenta documentul echivalent celui solicitat mai sus, emis de autoritatea competentă din statul de origine al ofertantului.

2. Ofertanții vor prezenta Lista principalelor servicii prestate în cursul unei perioade care acoperă cel mult ultimii 3 ani, conținând valori, perioade de prestare, beneficiari, indiferent dacă aceștia din urmă sunt autorități contractante sau clienți privați, din care să rezulte că au prestat servicii similare.

Operatorii economici nerezidenți (străini) vor prezenta documentele respective însoțite de traducerea autorizată a acestora în limba română.

Prin servicii similare se înțeleg Servicii de catering-furnizare hrană caldă la sediul beneficiarilor.

Ultimii 3 ani se raportează la termenul limită de primire a ofertelor. Se vor lua în considerare numai serviciile realizate în această perioadă și pentru care se poate prezenta dovada acceptării/ aprobării de către Beneficiar. Se consideră îndeplinită cerința "în ultimii 3 ani servicii de catering" cu condiția ca acesta să facă dovada prestării serviciilor respectiv prin prezentarea de certificate/ documente emise sau contrasemnate de o autoritate ori de către clientul beneficiar/procese verbale de recepție / alte documente relevante.

Operatorii economici vor prezenta documente justificative (contracte, procese verbale de recepție, documente constatatoare) cu ajutorul cărora vor proba experiența similară privind prestarea serviciilor de catering.

Valoarea maximă estimată a contractului de prestări servicii este de **190 163,20 lei fără TVA pentru un număr de 100 zile (19 zile în anul 2022 și 81 în anul 2023), respectiv 207 277,89 lei cu TVA;**

Conform art.1 alin(1) din OUG 105/2022, modificată în perioada desfășurării activității didactice, preșcolărilor și elevilor din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, denumite în continuare unități - pilot, li se acordă, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând într-un pachet alimentar sau într-o masă caldă pe zi, în limita unei valori zilnice **de 15 lei/beneficiar**, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Dreptul de a primi o masă caldă îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice. În acest context autoritatea contractantă va deconta numai numărul de porții efectiv servite în fiecare zi de cursuri școlare, în baza comenzii date de către unitatea școlară și a procesului verbal de recepție a produselor-masă caldă: fel de bază și desert, semnat de reprezentantul școlii și al prestatorului de servicii.

Nota 1: Autoritatea contractanta isi asuma responsabilitatea platilor strict pentru numarul de meniuri comandate si receptionate pe perioada derularii contractului de prestari servicii de catering. Ofertantii trebuie sa faca dovada implementarii **standardului ISO 22000:2005 privind recunoasterea Sistemului de Management al Sigurantei Alimentului**. Ofertantii vor demonstra indeplinirea cerintei fie prin prezentarea de certificate emise de organisme acreditate care sa ateste implementarea sistemului de management al calitatii si sigurantei serviciilor prestate, fie prin prezentarea unor documente care dovedesc implementarea de proceduri permanente privind siguranta alimentului, insotite de documente care dovedesc implementarea standardelor de management al **Sigurantei Alimentului**.

3.2 DESCRIEREA SITUATIEI ACTUALE LA NIVELUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE

In prezent prescolarii si elevii inscrisi la cursurile Scolii Gimnaziale Osica de Jos nu beneficiaza de nici un supliment alimentar, drept pentru care s-a luat prezenta decizie de acordare a unei mese calde pentru elevii care sunt prezenti la cursurile scolare.

3.3 Obiectivul general la care contribuie prestarea serviciilor

Obiectivul general al prezentei proceduri il constituie asigurarea serviciilor de catering pentru furnizarea unei mese calde: fel de baza si desert pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile Scolii Gimnaziale Osica de Jos.

3.4 Serviciile solicitate si operatiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate

In conformitate cu HG 105/2022, produsele care vor constitui suplimentul alimentar provin din unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar, aflate pe teritoriul Romaniei, si se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare, referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico-sanitare si la etichetare. Transportul produselor mentionate se realizeaza cu vehicule autorizate/inregistrate sanitar-veterinar.

Se vor asigura transportul si distributia zilnic la destinatar - unitatea de invatamant, potrivit prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 105/2022, modificata privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.

Vesela si tacâmurile utilizate puse la dispoziție de către prestator vor fi incluse in pretul ofertei. Pentru distribuția hranei prestatorul va utiliza recipiente (ambalaje de unica folosinta pentru fiecare portie, inchise ermetic) specifice pentru lichide, solide si tacâmuri plastic de unica utilizare (respectând legislația in vigoare) si servetele. Cantitatea de hrana va fi livrata de către prestator in ambalajele menționate mai sus si in cantitatile comandate de către beneficiar.

Serviciile de catering de furnizare a unei mese calde: fel de baza si desert vor fi preparate in blocul alimentar al operatorului economic, care va fi autorizat sanitar si sanitar veterinar, in conditii de igiena prevazute de legislatie;

Transportul alimentelor si produselor alimentare de la sediul prestatorului si pana la sediul beneficiarului se va face cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar;

3.4.1. Serviciile solicitate

Serviciile de catering solicitate sunt furnizarea unei mese calde, formata din fel de baza si desert pentru fiecare prescolar si elev prezent la cursuri.

Cantitati estimate:

Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (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 prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data - limită de consum, sub forma: "Expiră la data de . . .", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

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

Declarație nutrițională 100 g

Valoare energetică KJ/kcal

Grăsimi g, din care

Acizi grași saturați g

Glucide g, din care

Zaharuri g

Proteine g

Sare g

Mențiunile nutriționale 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 înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

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

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat", se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) pentru masa caldă, preparată în regim propriu, lista - meniu afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe;

l) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și 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 în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite (de exemplu, la micul dejun nu se va servi ceai cu pâine cu gem, ci cu preparate din carne sau cu derivate lactate; în schimb se poate folosi lapte cu pâine cu gem sau cu biscuiți; la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume).

6. Evitarea mâncărilor 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 gen 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 folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (nesecționate după fierbere).

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

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 în vigoare.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică

1. Legume cu piept de pui la grătar;
2. Mâncare de mazăre cu piept de pui;
3. Pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. Piure de morcov cu grătar de pui;
5. Piure de cartofi cu piept de curcan;
6. Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. Ghiveci de legume cu pui;
8. Orez cu legume și pui la tava;
9. Sufleu de broccoli cu brânză;
10. Cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
11. Pulpa de pui dezosată la gratar cu legume crude-gogosar, varza, morcov
12. Salată de fructe (măr, pară, caisă, piersică, banană, portocală),
13. Un fruct întreg

Portiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți (ratia zilnică medie va fi de: 1300 kcal/zi-copii 1-3 ani, 1800 kcal/zi copii 4-6 ani, 2400 kcal/zi copii 7-10 ani, 3100 kcal/zi copii-11-14 ani,).

Masa caldă se va livra la sediul Școlii Gimnaziale Osica de Jos, în fiecare zi de cursuri școlare, de luni-vineri, până la ora 09,40 și va fi compusă din 2 (două) feluri de mâncare:

Fel de bază - gratar, fripturi, gulasuri etc. + garnituri și/sau salate, mâncăruri etc.

felul 3 - deserturi: prajituri, tarte, fructe proaspete, iaurturi, dulciuri de bucatărie, biscuiți, napolitane etc., toate ambalate individual, având inscripționat pe ambalaj denumirea produsului, termenul de valabilitate, ingredientele.

Se va asigura și pâine (min. 100 grame) pentru fiecare porție de hrană.

În vederea realizării meniului, se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale);
- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor.

Ofertantul va propune în oferta tehnică cel puțin 10 variante diferite de meniu, care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată pe care le va repeta în livrare către școli de maximum de două ori într-o lună.

Recepția hranei-fel de bază și desert, se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de autoritatea contractantă. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului. La livrare, prestatorul are obligația de a transmite declarația de conformitate care va atesta că masa caldă distribuită: fel de bază și desert respectă cerințele de calitate pentru a fi servită copiilor. Recepția hranei din punct de vedere calitativ și cantitativ se va face pe baza procesului verbal de recepție, și va fi semnat de către reprezentantul unității școlare și al prestatorului.

Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă sau de către un reprezentant al esalonului superior al acesteia **în termen de 2 zile**, iar **înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 2 ore**. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt

remediate in termenul stabilit se va declansa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecintele ce decurg din aceasta.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi deduse din facturi.

Prestatorul va trimite cate o portie din fiecare meniu, neinclusa in pret, in aceleasi cantitati si ambalaj cum au fost servite copiilor, portie de hrana pe care beneficiarul o pastra 48 de ore, etichetata, pentru probe alimentare, conform legislatiei in vigoare.

CONDIȚII OBLIGATORII SI ELIMINATORII

Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba înscris in statutul societății, ca obiect de activitate autorizat, servicii de catering.

Prestatorul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare și servire a hranei in deplină concordanta cu legislația in vigoare. In cazul in care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a persoanelor ce beneficiază de hrana, autoritatea contractanta va avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să inlocuiască alimentele cu altele corespunzătoare, in cel mai scurt timp posibil.

Locatia pentru prepararea hranei va trebui sa aiba Autorizatie Sanitar Veterinara pentru linia de pregatire a hranei si Autorizatie Sanitara de functionare emisa de Directia de Sanatate Publica. **Se va prezenta Autorizatia Sanitar Veterinara si Autorizatia Sanitara de Functionare, in copie cu mențiunea "conform cu originalul" scanata, semnata electronic impreuna cu celelalte documente ce insotesc oferta.**

Transportul alimentelor va fi asigurat de catre prestator, cu mijloace de transport autorizate, pana la locul de servire a mesei, sediul Scolii Gimnaziale Osica de Jos, jud. Olt.

Mijloacele de transport si containerele de transport (dulapuri calde), ambalaje, trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor .

Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul alimentelor trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare si sa permita ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel incat in momentul in care aceasta ajunge la beneficiar sa aiba temperatura optima.

Autovehiculele utilizate la transportul alimentelor trebuie sa fie autorizate sanitar-veterinar pentru transport produselor comestibile de origine animală si nonanimala. Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice Autorizatia sanitar veterinara pentru mijlocul de transport, eliberata de Autoritatea Sanitar Veterinara, in copie cu mentiunea "conform cu originalul".

Cerinte privind igiena personalului

Angajatii prestatorului care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Angajatiilor prestatorului care suferă de boli (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree) sau sunt purtători ai unei boli ce poate fi transmisă prin alimente nu li se va permite sa manipuleze alimente ori să intre într-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

Personalul angajat in manipularea si prelucrarea alimentelor trebuie sa aiba absolvit cursul de Notiuni fundamentale de igiena. Ofertantul va prezenta in cadrul Propunerii tehnice o Declaratie pe proprie raspundere din care sa reiasa ca personalul implicat in derularea prezentului contract de achizitie a urmat cursul Notiuni fundamentale igiena.

Prestatorul are obligatia de a efectua controalele medicale periodice ale angajatilor conform legislatiei in vigoare. Ofertantul va prezenta in cadrul Propunerii tehnice o Declaratie pe proprie raspundere din care sa reiasa ca personalul implicat in derularea prezentului contract de achizitie are efectuate analizele medicale la zi.

Prevederi privind produsele alimentare

Materiile prime și toate ingredientele sunt depozitate în condiții corespunzătoare, concepute să prevină deteriorarea acestora si să le protejeze împotriva contaminării. Ofertantul va prezenta in cadrul Propunerii tehnice o Declaratie pe proprie raspundere din care sa reiasa ca toate ingredientele si produsele alimentare sunt depozitate conform prevederilor legale.

Pentru materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite ce pot să faciliteze multiplicarea unor microorganisme patogene sau formarea de toxine se respecta lantul de frig. Ofertantul va prezenta in cadrul Propunerii tehnice o Declaratie pe proprie raspundere din care sa reiasa ca pentru ingredientele si materiile prime din care se pregateste hrana elevilor se respecta lantul de frig, conform prevederilor legale.

Ofertantul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi insotite, in mod obligatoriu, de **certIFICATE DE CALITATE SI SANITAR VETERINARE**. Pentru produsele alimentare bio pe care le va propune in cadrul meniului operatorul economic va prezenta certificate/declaratii de conformitate etc, care sa ateste ca produsele sunt declarate **BIO DE CATRE AUTORITATILE COMPETENTE**. **Operatorii economici au obligatia de a mentiona in oferta tehnica procentul de produse bio din totalul materiilor prime folosite pentru prepararea hranei.**

Produsele aprovizionate vor fi insotite de documentele legale prevazute de legislatia in vigoare (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, etc) care vor fi prezentate autoritatii contractante anexate in copie la factura emisa pentru serviciile prestate.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscriptionate si stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare. Materiile prime folosite la prepararea hranei vor fi in prima parte a termenului de valabilitate.

Ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agro-alimentare si pentru prepararea, depozitarea si transportul hranei.

3.5. CONDIȚII GENERALE SI SPECIFICE DE NATURĂ TEHNICĂ

Condițiile generale si specifice de natură tehnică sunt cele menționate în prezentul caiet de sarcini si in Cerintele tehnice.

Propunerea tehnică va cuprinde, detaliat și în volum complet, date referitoare la aceste condiții, redactate concis si la obiect, astfel încât să reiasă, cu claritate si fără echivoc, că prestatorul își asumă îndeplinirea tuturor cerințelor autorității contractante.

Cerințele impuse în prezentul caiet de sarcini sunt minimale. Oferta trebuie să asigure posibilitatea verificării corespondenței caracteristicilor tehnice ale serviciilor oferite cu cele din specificația tehnică, respectând strict toate solicitările autoritatii contractante.

Ofertele vor fi luate în considerare numai dacă respectă cel puțin condițiile obligatorii si eliminatorii minimale prevăzute de caietul de sarcini cat și Cerintele tehnice.

Prestatorul va suporta toate cheltuielile pentru transportul, ambalarea felului de baza si a desertului in ambalaje de unica folosinta precum si a tacamurilor de unica folosinta, servetele etc, care sunt necesare pentru prestarea serviciilor de catering in bune conditii, conform legislatiei in vigoare. Fiecare meniu compus din fel de baza si desert, va fi ambalat individual/portie pentru a facilita verificarea si numararea portiilor in cadrul probei de reepte a produselor.

3.5.1 CRITERIUL DE ATRIBUIRE- FACTORI DE EVALUARE A OFERTELOR

Criterul de atribuire este **cel mai bun raport calitate pret**".

In cazul in care pe locul intai sunt 2 sau mai multe oferte cu aceiasi valoare se va cere o noua oferta financiara. Aceasta oferta va fi solicitata de autoritatea contractanta prin incarcarea in www.e-licitatie.ro la sectiunea solicitari de clarificari. Operatorul economic va incarca oferta la aceiasi sectiune folosind un model ce va fi comunicat la momentul respectiv. Castigator va fi desemnat operatorul economic care va avea oferta care va intruni cel mai mare punctaj dupa aplicarea criteriului cel mai bun raport calitate-pret.

Cele de mai sus vor fi elaborate, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor și condițiilor din caietul de sarcini.

NOTĂ: Oferta este considerată inacceptabilă în următoarea situație, - Pretul, fara TVA, inclus în propunerea financiara depaseste valoarea estimata comunicata prin anuntul/invitatie de participare, deoarece nu exista posibilitatea disponibilizarii de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea contractului de achizitie publica.

3.5 ATRIBUȚIILE ȘI RESPONSABILITĂȚILE PĂRȚILOR

INCEPEREA ACTIVITATII

Termenul maxim de incepere a prestarii serviciilor este de **1-2 zile** de la semnarea Contractului de prestari servicii de catering si constituirea garantiei de buna executie.

OBLIGATIILE AUTORITATII CONTRACTANTE

Achizitorul se obliga, ca in baza contractelor subsecvente atribuite prestatorului, sa achite contravaloarea serviciilor prestate în cuantumul, termenul și condițiile stipulate prin contractele subsecvente.

Achizitorul va plati prin ordin de plata contravaloarea serviciilor prestate in termen de 30 de zile de la inregistrarea facturii la autoritatea contractanta.

OBLIGATIILE PRESTATORULUI

Prestatorul se obligă ca presteze serviciile cel puțin la calitatea prevăzută în propunerea tehnică.

Prestatorul se obligă să presteze serviciile astfel cum au fost prevăzute în contractul de prestari servicii de catering.

Prestatorul isi va desfasura activitatea intr-o maniera competenta, profesionala si cu promptitudine, fiind raspunzator atat de siguranta operatiunilor si metodelor de prestare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.

Prestatorul va avea personal calificat pregatit profesional, pentru activitatea de alimentatie publica.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală – prestatorul are obligatia de a 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 elev in parte, dupa caz.

Serviciile de catering prestate si masa calda livrata pentru prescolarii si elevii Scolii Gimnaziale Osica de Jos respectand legislatia in vigoare pentru unitatile de alimentatie publica si in conformitate cu OUG 105/2022 si HG 1152/2022.

3.7. RISCURI SI MASURI DE GESTIONARE A RISCUTILOR DIN PARTEA AUTORITATII CONTRACTANTE

Riscurile aferente implementarii contractului ce cad in responsabilitatea autoritatii contractante si modul de gestionare:

Tipul de risc	Risc	Modalitati de gestionare
De natura contractuala	<p>Neîndeplinirea obligațiilor asumate in propunerea tehnica si financiara</p> <p>Apariția unor circumstanțe care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului și care conduc la modificarea clauzelor contractuale în așa măsură încât modificările respective ar duce la modificari substantiale ale acordului cadru/contractului de prestari servicii.</p>	<p>Monitorizarea contractului din punct de vedere cost-calitate și timp de prestare a serviciilor.</p> <p>Neacceptarea schimbării specificațiilor tehnice sub nivelul impus prin documentația tehnica.</p> <p>Solutionarea pe cale amiabila sau prin intermediul instantelor judecatoresti.</p> <p>Autoritatea contractanta își rezervă dreptul de a rezilia contractul și va achiziționa serviciile prin reluarea procedurii</p>
De natura tehnica	Prestarea de servicii neconforme;	Respectarea specificatiilor tehnice, prestarea de servicii conform ofertei tehnice declarate si respingerea de catre autoritatea contractanta a serviciilor neconforme.
De natura financiara	Neplata la termen a facturilor	Monitorizarea permanenta a platilor, cu respectarea termenelor de plata si evitarea intarzierilor la plata. Achizitorul va plati penalitati in cuantum de 0.01% din plata neefectuata pe zi de intarziere.
De timp	<p>Imposibilitatea prestarii serviciilor la termenele solicitate</p> <p>Intarziere in prestarea serviciilor</p>	<p>Autoritatea contractanta trebuie sa se asigure ca termenul la care trebuie sa se presteze serviciile este unul real care poate fi respectat astfel incat sa nu genereze intarzieri in desfasurarea activitatilor.</p> <p>Prestatorul acesta are obligația de a notifica, în timp util autoritatea contractanta despre intarzierea in prestarea serviciilor. Modificarea datei/periodelor asumate de prestare de servicii</p>

		<p>se face numai cu acordul părților.</p> <p>Autoritatea contractanta, în funcție de situațiile concrete va accepta intarzierea prin semnarea unui act adițional privind prelungirea termenului de livrare sau va rezilia contractul și va organiza o noua procedura de atribuire.</p> <p>În afara cazului în care autoritatea contractanta este de acord cu o prelungire a termenului de prestare, orice întârziere în indeplinirea contractului dă dreptul achizitorului de a solicita penalități furnizorului în cuantumul prevăzut în contractul de servicii, de 0,01%.</p>
--	--	---

3.8. TERMENE DE PRESTARE A SERVICIILOR/DOCUMENTE/GARANTII

Termene - Serviciile vor fi prestate in intervalul de timp precizat in prezentul Caiet de sarcini, la termenele de prestare servicii corelat cu graficul de termene de plata.

Denumire serviciu	Grafic de prestare servicii	Termene de prestare Servicii(ora de livrare a hranei calde)	Termen de plata
SERVICII DE CATERING-HRANA CALDA- fel de baza si desert	In timpul anului scolar 2022-2023, de luni pana vineri.	Masa calda va fi livrata zilnic, la ora 09,40	30 de zile de la emiterea facturii

Documente Prestatorul va transmite achizitorului(autoritatii contractante) documentele care dovedesc prestarea servicii lunar:

- a. factura fiscală;
- b. centralizatorul lunar al serviciilor prestate;
- c. Declaratii de conformitate pentru meniurile livrate;
- d. avizul de expeditie a marfii;
- e. proces verbal de receptie a meniurilor furnizate;

Garantii Prestatorul are obligația de a garanta ca toate serviciile prestate prin contract sunt conform prevederilor caietului de sarcini.

Achizitorul(autoritatea contractanta) are dreptul de a notifica imediat prestatorul, în scris, orice plângere sau reclamație ce apare in legatura cu modul de prestare a serviciilor.

La primirea unei astfel de notificări, prestatorul are obligația de a lua masurile ce se impun pentru remedierea aspectelor neconforme reclamate, în termen de maxim 48 de ore de la notificare.

In situatia in care remedierea implica costuri suplimentare acestea vor fi suportate de prestator.

4. CONDITII DE MUNCA SI PROTECTIA MUNCII

Pe parcursul derulării contractului se vor respecta regulile obligatorii referitoare la condițiile de munca si de protecție a muncii care sunt in vigoare:

- educarea si formarea profesionala a personalului care presteaza serviciile de catering;
- cunoașterea riscurilor pentru sănătatea lucratorilor;
- asigurarea cu echipament individual de protecție in conformitate cu HG 1048/2006;
- cunoașterea impactului pentru mediu

5. MODALITATI SI CONDITII DE PLATA

Serviciile prestate se vor deconta lunar, pe baza urmatoarelor documente:

- a. factura fiscală;
- b. centralizatorul lunar al serviciilor prestate;
- c. Declaratii de conformitate pentru meniurile livrate;
- d. avizul de expeditie a marfii;
- e. proces verbal de receptie a meniurilor furnizate;

Plata facturii de prestari servicii se va face in termen de 30 de zile, de la primirea acesteia la Registratura unitatii scolare.

In cazul in care, din vina sa exclusiva, prestatorul nu isi indeplineste obligatiile asumate, atunci achizitorul(autoritatea contractanta) are dreptul de a deduce din pretul contractului, ca penalitati, o suma echivalenta de 0,01%/zi din pretul contractului.

6 CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)

Operatorul economic devenit Contractant –prestator are obligatia de a respecta in executarea contractului, obligatiile aplicabile in domeniul mediului, social si al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul national, prin acorduri colective sau prin dispozitiile internationale de drept in domeniul mediului, social si al muncii enumerate in anexa X la Directiva 2014/24, respectiv:

- Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
- Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;
- Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- Legea 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- HG 395/2016 cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul 1068/1652/2018 al Ministerului Mediului al Agenției Naționale pentru Achiziții Publice publicat în Monitorul Oficial nr.954/12.11.2018.
- ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ 105/2022 privind aprobarea Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- H.G. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat;

7 Managementul/Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului

Serviciile de catering de furnizare a unei mese calde, vor fi prestate în conformitate cu cerințele prezentului Caiet de sarcini și în conformitate cu comenzile transmise de către unitatea școlară, în funcție de prezenta preșcolarilor și elevilor la cursuri. Comunicările între autoritatea contractantă și prestator se vor face în scris prin intermediul fax, e-mail sau posta. Metoda de comunicare se va stabili de comun acord după semnarea acordului cadru.

Personalul implicat din partea autorității contractante în derularea contractului: comisia de recepție stabilită la unitatea școlară beneficiară, care vor face recepția cantitativă și calitativă a meurilor distribuite, Directorul Școlii Gimnaziale Osica de Jos, Serviciul de achiziții publice din cadrul UAT Comuna Osica de Jos care se ocupa cu derularea contractului.

8 PROPUNEREA TEHNICĂ

Ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii serviciilor ce urmeaza a fi prestate cu cerintele prezentului Caiet de sarcini. Prin modul de formulare a ofertei tehnice ofertantul trebuie sa prezinte o descriere punct cu punct a modului in care serviciile de catering prestate corespund specificatiilor tehnice continute in Caietul de sarcini.

Oferta de servicii cu caracteristici tehnice inferioare, sau care nu respecta cerintele prevazute in prezentul caiet de sarcini, va avea ca efect declararea ofertei „neconforma”.

Se vor respecta cerintele solicitate prin prezentul caiet de sarcini și anexele sale, astfel încât informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea cu ușurință a corespondentei cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini și anexele sale.

Vor fi respectate reglementările speciale privind producția, circulația și comercializarea alimentelor și a preparatelor alimentare, precum și condițiile minime de calitate.

Produsele, hrana pentru elevi-meniuri oferite trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

-sa fie preparate conform prevederilor legale, in scopul protectiei sanatatii publice, igienei alimentului si protectiei calitatii produsului;

-sa se incadreze in nivelurile maxime admise de contaminare fizica, chimica, microbiologica, toxicologica sau radiologica stabilite prin reglementari speciale.

În acest sens operatorii economici vor face dovada implementării standardului ISO 22000:2005 privind recunoașterea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului.

Vor prezenta 10 variante diferite de meniu, care să respecte toate cerințele prevazute în prezenta documentație și în legislația aplicată pe care le va repeta în livrare către școli de maximum de două ori într-o luna,

Toate condițiile și caracteristicile tehnice menționate în prezentul Caiet de sarcini sunt obligatorii. Neîndeplinirea unei singure condiții/cerinte/specificații tehnice solicitate în Caietul de sarcini, atrage de la sine respingerea propunerii tehnice ca neconforme.

Nota: orice referire din cuprinsul prezentului Caiet de sarcini, prin care se indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie si/sau o licenta de fabricatie, se va citi si interpreta ca fiind insotita de mentiunea „ sau echivalent”. Ofertantul va preciza lista documentelor din oferta care sunt confidentiale , protejate de un drept de proprietate intelectuala sau secret comercial. Lipsa acestei liste presupune ca documentele nu sunt confidentiale.
Perioada de valabilitate a ofertelor: **30 de zile.**

9 PROPUNEREA FINANCIARA

Criteriul de atribuire este **pretul cel mai scazut.**

Oferantii au obligatia completarii Ofertei financiare si a centralizatorului de preturi. Propunerea financiara se va face pentru cantitatea maxima de meniuri, calculata pana pe data de 20 decembrie 2019(conform structurii anului scolar) si va fi insotita in mod obligatoriu de anexa detaliata(centralizatorul de preturi care va contine serviciu oferat: hrana calda: fel de baza si desert, pretul unitar/serviciu, cantitatea maxima estimata de servicii prestate pe intreaga perioada de derulare a contractului de prestari servicii.

Valoarea maxima estimata a contractului de prestari servicii de catering este de **190 163,20 lei** fara tva.

Cantitatile maxime estimate pentru contractul de prestari servicii se regasesc la pct. **3.4.1. Serviciile solicitate**, din prezentul Caiet de sarcini.

10. FORMULARE

Formularele(documentele) care vor fi completate si depuse de catre ofertanti in plic inchis, la sediul autoritatii contractante, pana la data de **22.11.2022 ora 15,00.** Formulare solicitate:

- Scrisoare de inaintare;
- Declaratie privind neincadrarea in prevederile art. 60 din Legea 98/2016;
- Oferta tehnica;
- Oferta financiara;

11. CERINTE CONFORM ORDINULUI 1068/1652/2018 AL MINISTERULUI MEDIULUI AL AGENTIEI NATIONALE PENTRU ACHIZITII PUBLICE PUBLICAT IN MONITORUL OFICIAL NR.954/12.11.2018

In conformitate cu ORDINUL Nr. 1068/1652/2018 din 4 octombrie 2018 pentru aprobarea Ghidului de achiziții publice verzi care cuprinde cerințele minime privind protecția mediului pentru anumite grupe de produse și servicii ce se solicită la nivelul caietelor de sarcini, ofertele tehnice depuse trebuie sa indeplineasca urmatoarele cerinte:

Cerinta nr. 1

Ofertantul trebuie sa faca dovada ca cel putin 10% din produsele utilizate pentru prepararea hranei: fel de baza si desert sunt produse obtinute din productii ecologice in conformitate cu Regulamentul (CE) nr.834/2007. Aceste produse vor fi: carne, fructe-legume, produse lactate.

Modalitate de indeplinire: Operatorii economici care prezinta un certificat de eticheta ecologica tip I pentru restaurante, indeplinesc cerinta daca specifica in cadrul propunerii tehnice procentul de alimente ecologice, din grupa/lista de produse definita in cadrul cerintei, utilizate in prestarea serviciilor de catering. Alternativ, operatorii economici trebuie sa prezinte in oferta modul in care intentioneaza sa indeplineasca aceasta obligatie. In cazul in care alimentele care vor fi furnizate in cadrul serviciului de catering, vor purta o eticheta ecologica nationala sau comunitara vor fi considerate conforme.

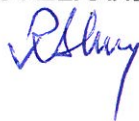
Cerinta nr.2

Alimentele sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile în proporție de minimum 10%.

Modalitate de îndeplinire: Prestatorul trebuie să prezinte autorității/entității contractante o declarație semnată în care să indice care din cerințele privind ambalarea produselor pot fi îndeplinite.

Intocmit,

CONSILIER ACHIZITII PUBLICE
RIMBOIU ALEXANDRA



Inregistrat la sediul autoritatii contractante

Nr. /

OFERTANTUL

.....

(denumirea/numele)

1. SCRISOARE DE INAINTARE

Catre

U.A.T. COMUNA OSICA DE JOS

Ca urmare a invitatiei de participare nr. din data de, cu privire la achiziția **Serviciilor de catering pentru furnizarea unei mese calde pentru preșcolarii și elevii Scolii Gimnaziale Osica de Jos**, in cadrul Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, **conform OUG 105/2022, modificata si HG 1152/2022,**

Noi....., va transmitem oferta de pret si documentele solicitate pentru achizitia de _____.

Avem speranta ca oferta noastra este corespunzatoare si va satisface cerintele dumneavoastra.

Data completarii

Cu stima,

Ofertant,

.....

(semnatura autorizata si stampila)

Formular neincadrare in art. 60 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice

Ofertant

.....

(denumirea)

DECLARAȚIE

PRIVIND NEÎNCADRAREA IN SITUATIILE PREVAZUTE LA ART. 60 DIN LEGEA 98/2016 PRIVIND ACHIZIȚIILE PUBLICE

Subsemnatul, _____,

reprezentant împuternicit al _____
(operatorului economic)

(denumirea)

În calitate de ofertant la procedura de achiziție având ca obiect **Prestarea serviciilor de catering pentru furnizarea unei mese calde pentru preșcolarii și elevii Scolii Gimnaziale Osica de Jos** cod CPV:55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2), organizată de UAT COMUNA OSICA, în cadrul Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, **conform OUG 105/2022 și HG 1152/2022**, declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedura de achiziție publică și sub sancțiunile aplicabile faptei de fals în acte publice că nu ne aflăm în situația de conflict de interese așa cum este definit la **art. 60 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice**.

De asemenea, în situația în care, pe parcursul derulării procedurii de atribuire, apare o situație de conflict de interese, mă oblig să notific în scris, de îndată, autoritatea contractantă.

Persoanele cu funcție de decizie din cadrul autorității contractante, în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire, sunt:

Nr. crt.	Numele și prenumele	Funcția deținută
1	PISTOL MARIAN	Primar
2	GATA DUMITRU	Viceprimar
3	TORCEA DANIELA	Secretar
4	RIMBOIU ALEXANDRA	Consilier achiziții publice Achiziții
5	MATEI ADRIANA DOINA	Referent Contabilitate
6	GROZAVU TEODORA GEORGIANA	Referent de specialitate Achiziții

7	SMARANDACHE LUCIAN	Consilier local
8	POSTELNICU ILIE	Consilier local
9	URDAREANU GEORGETA	Consilier local
10	ROSCA LIVIU	Consilier Local
11	ULIERU CEZAR-MARIAN	Consilier Local
12	IVANOAICA MIHAIL	Consilier Local
13	CISMARU MARIAN -PETRISOR	Consilier Local
14	GUBENDREANU CEZAR	Consilier Local
15	GHITA GHEORGHE	Consilier Local

Înțeleg ca în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarației, orice documente doveditoare de care dispun.

Data completării

Ofertant,

.....

(semnătură autorizată si stampila)

.....

(denumirea)

FORMULAR DE OFERTA

Catre

U.A.T. COMUNA OSICA DE JOS

Examinand documentatia de atribuire

Subsemnatul, _____, reprezentant împuternicit al

(denumirea operatorului economic),

ne oferim ca, in conformitate cu prevederile si cerintele cuprinse in documentatia mai sus mentionata, sa livram/prestam _____ în cadrul Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, **conform OUG 105/2022 si HG 1152/2022**, pentru suma totala de _____

(suma in litere si in cifre, in lei), la care se adauga taxa pe valoarea adaugata in valoare de _____

(suma in litere si in cifre, in lei).

1. Ne angajam ca, in cazul in care oferta noastra este stabilita câștigătoare, sa prestam serviciile în conformitate cu caietul de sarcini si propunerea tehnica.
2. Ne angajam sa mentinem aceasta oferta valabila pentru o durata de 90 de zile si ea va ramane obligatorie pentru noi si poate fi acceptata oricand inainte de expirarea perioadei de valabilitate.
3. Pana la incheierea si semnarea contractului de achizitie publica, aceasta oferta impreuna cu comunicarea transmisa de dumneavoastra, prin care oferta noastra este stabilita castigatoare, vor constitui un contract angajant intre noi.
4. Precizam ca:
nu depunem oferta alternativa.

Data ____/____/____

_____, in calitate de _____, legal autorizat sa semnez

(semnatura)

oferta pentru si in numele _____.

(denumire operator economic)

Ofertant

Formular B

.....

(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PRETURI

anexa la oferta

Nr. Crt	Denumire /serviciu/meniu	Cantitatea	Pret unitar	Valoarea fara TVA	TVA	Valoarea cu TVA
1						
2						
3						
4						
5						
6						
	TOTAL					

Data completării

Ofertant,

.....

(semnătură autorizată)

Ofertant

.....

(denumirea)

Declaratie privind respectarea reglementarilor obligatorii din domeniul mediului, social, al relatiilor de munca si privind respectarea legislatiei de securitate si sanatate in munca

Subsemnatul, _____,

reprezentant împuternicit al _____ (denumirea operatorului economic)

În calitate de ofertant la procedura de achiziție având ca obiect **Prestarea serviciilor de catering pentru furnizarea unei mese calde pentru preșcolarii și elevii Scolii Gimnaziale Osica de Jos** cod CPV:55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2), organizată de UAT COMUNA OSICA, în cadrul Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, **conform OUG 105/2022 si HG 1152/2022.**

declar pe propria raspundere, ca pe toata durata contractului, voi respecta reglementarile obligatorii din domeniul mediului, social si al relatiilor de munca.

De asemenea, declar pe propria raspundere, ca pe toata durata contractului, voi respecta legislatia de securitate și sanatate in munca, in vigoare, pentru tot personalul angajat in indeplinirea obligatiilor contractuale.

Totodata, declar ca am luat la cunostinta de prevederile Codului Penal privind falsul in declaratii.

Data completării

Ofertant,

.....

(semnătură autorizată)

Ofertant

.....

(denumirea)

**DOCUMENT DE CONFIRMARE A ACCEPTĂRII DE CĂTRE
OFERTANT A CLAUZELOR CONTRACTUALE**

Titlul contractului : _____

Subsemnatul, _____,

reprezentant împuternicit al _____ (denumirea
operatorului economic)

în calitate de ofertant la procedura de achiziție având ca obiect **Prestarea serviciilor de catering pentru furnizarea unei mese calde pentru preșcolarii și elevii Scolii Gimnaziale Osica de Jos** cod CPV:55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2), organizată de UAT COMUNA OSICA, în cadrul Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, **conform OUG 105/2022 și HG 1152/2022.**

confirm ca acceptam clauzele contractuale așa cum au fost acestea prevăzute în cadrul Documentației de Atribuire după cum urmează:

- Contractul de prestări servicii, atașat la prezentul formular, semnat pe fiecare pagină.

De asemenea, confirm ca acceptam Clarificările/ Modificările/ Completările la Documentația de atribuire.

Data completării

Ofertant,

.....

(semnătură autorizată și stampilă)

ACORD DE SUBCONTRACTARE (se va completa dacă este cazul)

nr...../.....

La contractul de achizitie publica nr...../..... incheiat intre _____
_____ privind executia _____

(denumire autoritare contractanta)

la " _____ ".

(denumire contract)

1. Parti contractante:

Acest contract este incheiat intre S.C. _____ cu sediul in _____
_____, reprezentata prin _____ Director General si

(adresa,tel.,fax)

_____ Director Economic, denumita in cele ce urmeaza contractant general

si

S.C. _____ cu sediul in _____,

(adresa,tel.,fax)

reprezentata prin _____ Director General si _____ Director Economic, denumita in
cele ce urmeaza subcontractant.

2. Obiectul contractului:

Art.1. _____ ce fac obiectul prezentului contract sunt _____ de:

(lucrari, produse, servicii)

- _____
- _____.

Art.2. Valoarea _____ este conform ofertei prezentate de subcontractant.

(lucrari, produse, servicii)

Art.3. Contractantul general va plati subcontractantului urmatoarele sume:

- lunar, in termen de _____ (zile) de la primirea de catre contractantul general

a facturii intocmite de subcontractant, contravaloarea _____ executate

(lucrari, produse, servicii)

in perioada respectiva.

- plata _____ se va face in limita asigurarii finantarii _____

(lucrarilor, produselor, serviciilor)

_____ de catre beneficiarul _____

(lucrarilor, produselor, serviciilor)

(denumire autoritara contractanta)

Art.4. Durata de executie a _____ este in conformitate cu

(lucrarilor, produselor, serviciilor)

contractul, esalonata conform graficului anexa la contract.

Art.5. Contractantul general va preda subantreprenorului documentatia completa verificata cu dispozitiile legale.

3. Alte dispozitii:

Art.6. Pentru nerespectarea termenului de finalizare a _____

(lucrarilor, produselor, serviciilor)

si neincadrarea din vina subcontractantului, in durata de executie angajata de contractantul general in fata beneficiarului, subcontractantul va plati penalitati de _____% pe zi intarziere din valoarea _____ nerealizata la termen

(lucrarilor, produselor, serviciilor)

Pentru nerespectarea termenelor de plata prevazute la art.3. , contractantul general va platii penalitati de _____ % pe zi intarziere la suma datorata.

Art.7. Subcontractantul se angajeaza fata de contractant cu aceleasi obligatii si responsabilitati pe care contractantul le are fata de investitor conform contractului _____.

(denumire contract)

Art.8. Neintelegerile dintre parti se vor rezolva pe cale amiabila. Daca acest lucru nu este posibil, litigiile se vor solutiona pe cale legala.

Prezentul contract s-a incheiat in doua exemplare, cate un exemplar pentru fiecare parte.

(contractant)

(subcontractant)

ACORD DE ASOCIERE

în vederea participării la procedura de atribuire a acordului-cadru

Prezentul acord de asociere are ca temei legal dispozițiile art.53 -54 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

a) **Părțile acordului:**

_____, reprezentată prin....., în calitate de.....

(denumire operator economic, sediu, telefon)

și

_____ reprezentată prin....., în calitate de.....

(denumire operator economic, sediu, telefon)

2. Obiectul acordului:

2.1 Asociații au convenit să desfășoare în comun următoarele activități:

a) participarea la procedura de achiziție publică organizată de(denumire autoritate contractantă) pentru atribuirea contractului /acordului cadru(obiectul contractului/acordului-cadru)

b) derularea în comun a contractului de achiziție publică în cazul desemnării ofertei comune ca fiind câștigătoare.

2.2 Alte activități ce se vor realiza în comun:

1. _____

2. _____

2.3 Contribuția financiară/tehnică/profesională a fiecărei părți la îndeplinirea contractului de achiziție publică este:

1. _____ % S.C. _____

2. _____ % S.C. _____

2.4 Repartizarea beneficiilor sau pierderilor rezultate din activitățile comune desfășurate de asociați se va efectua proporțional cu cota de participare a fiecărui asociat, respectiv:

1. _____ % S.C. _____

2. _____ % S.C. _____

3. Durata asocierii

3.1 Durata asocierii constituite în baza prezentului acord este egală cu perioada derulării procedurii de atribuire și se prelungește corespunzător cu perioada de îndeplinire a acordului-cadru/contractului (în cazul desemnării asocierii ca fiind câștigătoare a procedurii de achiziție).

4. Condițiile de administrare și conducere a asociației:

4.1 Se împuternicește SC....., având calitatea de lider al asociației pentru întocmirea ofertei comune, semnarea și depunerea acesteia în numele și pentru asocierii constituită prin prezentul acord.

4.2 Se împuternicește SC....., având calitatea de lider al asociației pentru semnarea contractului de achiziție publică/acordului-cadru în numele și pentru asocierea constituită prin prezentul acord, în cazul desemnării asocierii ca fiind câștigătoare a procedurii de achiziție).

5. Încetarea acordului de asociere

5.1 Asocierea își încetează activitatea ca urmare a următoarelor cauze:

- a) expirarea duratei pentru care s-a încheiat acordul;
- b) neîndeplinirea sau îndeplinirea necorespunzătoare a activităților prevăzute la art. 2 din acord;
- c) alte cauze prevăzute de lege.

6 Comunicări

6.1 Orice comunicare între părți este valabil îndeplinită dacă se va face în scris și va fi transmisă la adresa/adresele, prevăzute la art.....

6.2 De comun acord, asociații pot stabili și alte modalități de comunicare.

7 Litigii

7.1 Litigiile intervenite între părți se vor soluționa pe cale amiabilă, iar în caz de nerezolvare vor fi soluționate de către instanța de judecată competentă.

8. Alte clauze: _____

Prezentul acord a fost încheiat într-un număr de.....exemplare, câte unul pentru fiecare parte, astăzi.....(data semnării lui)

Liderul asociației:

(denumire autoritate contractantă)

ASOCIAT 1, _____

ASOCIAT 2, _____

Notă!: Prezentul acord de asociere constituie un model orientativ și se va completa în funcție de cerințele specifice ale obiectului acordului-cadru/contractului/contractelor.

OPERATOR ECONOMIC

ÎMPUTERNICIRE

Subsemnatul, _____
reprezentant legal al _____ (denumirea operatorului
economic)

În calitate de ofertant la procedura de achiziție având ca obiect **Prestarea serviciilor de catering pentru furnizarea unei mese calde pentru preșcolarii și elevii Scolii Gimnaziale Osica de Jos** cod CPV:55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2), organizată de UAT COMUNA OSICA, în cadrul Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, **conform OUG 105/2022 și HG 1152/2022**

Împuternicesc pe domnul/doamna care se legitimează cu (actul de identitate) seria nr. eliberat de, la data de, CNP să reprezinte operatorul economic la procedura de achiziție pentru atribuirea contractului de servicii mai sus menționat.

Operator economic,

(semnătura autorizată)