



Prof. MĂRIȘTEA-GĂNIȚA BÎRȘAN

Instructiuni pentru candidati /ofertanti

„Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei sănătoase pentru elevi în anul 2024”

Persoana de contact în legatură cu informațiile din acest Referat de necesitate

Achizitor:	SCOALA GIMNAZIALA ION NECULCE IAȘI
Linia de finanțare:	Buget de stat
Titlul achizitiei:	„Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei sănătoase pentru elevi în anul 2024” CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)
Contact:	SCOALA GIMNAZIALA ION NECULCE IAȘI CIF: 17140467 Adresa: Strada: Romană, nr. 30, Sector: -, Judet: Iasi, Localitate: Iasi, Cod postal: 700257 Tara: Romania,Website: - Tel: +40 232210198 Fax: +40 0232210198 E-mail: secretariatneculce@yahoo.com

Prezenta secțiune detaliază formalitățile ce trebuie îndeplinite, modul în care operatorii economici trebuie să structureze informațiile ce urmează a fi prezentate pentru a răspunde cerințelor din Invitația de participare, modul în care trebuie întocmite și structurate Propunerea Tehnică și cea Financiară, criteriul de atribuire ce urmează a fi aplicat, precum și termenele procedurale ce trebuie respectate și căile de atac. Ofertanții trebuie să respecte gruparea informațiilor în funcție de structura secțiunilor Invitația/Anuntul de participare.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND OFERTA

Modul de prezentare a propunerii tehnice:

În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta „1. Documente de calificare și 2. Propunere tehnică” și va include:

1. Documente de calificare

1.a. Certificatului constatator emis de ONRC (extras). Operatorii economici ce depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN autorizat din certificatul constatator emis de ONRC (conform art. 15 din Legea 359/2004).

1.b. Operatorii economici trebuie să aibă unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, DSP, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Se vor prezenta autorizațiile sanitar veterinar, DSP pentru punctul de lucru unde se procesează produsele alimentare.

Punct de lucru autorizat DSVSA pentru obiectivul catering valabil la momentul prezentării, conform art 18 alin 2 și Anexa 3 din Ord. ANSVSA 111/2008 privind aprobarea Normei sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amanunțul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală - minim următoarele dotări tehnice la punctul de lucru autorizat DSVSA: mașina de gătit – 2 buc, linie de bucatărie – 2 buc; combina frigorifică – 4 buc; cuptor – 3 buc; dulap cald – 1 buc., masă rece - 1 buc.. Se va prezenta extras inventar.

1.c. Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Se vor prezenta autorizațiile pentru mijloacele de transport care vor fi utilizate în realizarea contractului., minim 3 autospeciale, fiind 3 puncte de livrare.

1.d. Pentru dovada existenței personalului propriu angajat , se va anexa extras revisal pentru un număr de minim 10 persoane - bucatar, ajutor bucatar, conductori auto, etc.

1.e. Pentru variantele de meniu alimentare oferite se va prezenta declarația nutrițională vizată de medicul nutriționist.

1.f.Prepararea, procesarea și distribuirea mesei calde se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform ORDIN nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare. Se vor prezenta certificate pentru un număr minim de 10 angajați.

1. g.Se va prezenta certificat HACCP, privind punctele critice de igiena.

1.h. Certificate constatatoare privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării, pentru sediul principal, 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.

2. Propunere Tehnică –

Se va prezenta o scurtă descriere a serviciilor care se vor presta, care să cuprindă trimiteri la cerințele din Caietul de sarcini.

1. Declarație Privind Respectarea Reglementărilor Naționale De Mediu

2. Declarație Privind Respectarea Reglementărilor Din Domeniul Social și Al Relațiilor De Muncă

3. Declarație cuprinzând informațiile considerate confidențiale

7. Formular împuternicire generală de reprezentare

8. Declarație de acceptare a condițiilor contractuale

14. Formular - prezentare propunere tehnica, tabel caracteristici meniuri la propunerea tehnica.

16.Declarație privind lista principalelor contracte in ultimi 2 ani, a caror valoare cumulata medie sa fie de 300.000 lei anual.

17.Declarație privind neîncadrarea în art. 164 din legea 98/2016

18.Declarație privind neîncadrarea în prevederile referitoare la conflictul de interese din art.59 si 60 din Legea nr. 98/2016

19.Declarație privind neîncadrarea în art. 165 și 167 din legea 98/2016

Formularul de propunere tehnică (Formularul 14.1 corespondenta cerintelor din caietul sarcini și cele cuprinse in propunerea tehnica).Documentele tehnice nu conțin informații legate de preturi .

Se vor prezenta toate documentele din cadrul Documentelor de calificare și Propunerii tehnice.

Ofertele care nu pot fi fundamentate din punct de vedere tehnic, logistic și a resurselor prevăzute în ofertă, de natură să nu asigure satisfacerea cerințelor din Formularul de propunere tehnică - **Formularul 14 și Formularul 14.1**, si nu prezinta toate documentele solicitate, vor fi respinse ca neconforme.

Modul de prezentare a propunerii financiare:

Propunerea Financiară va cuprinde prețul total ofertat, valoare fără TVA „*Oferta financiară*”, precum și următoarele documente:

Formularul de Propunere Financiară (conform formularului pus la dispoziție de autoritatea contractantă – Formularul 5 și Formularul 5.1., incluzând toate informațiile solicitate; precum și documentele de fundamentare a prețului , dacă este cazul.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile necesare cu privire la diversele condiții financiare și comerciale legate de formarea prețului ofertat (cum ar fi preturi unitare aplicabile, exprimate în Lei, fără TVA), astfel încât să se poată

proba asigurarea realizării tuturor activităților, cel puțin la nivelul calitativ solicitat prin formularul de propunere tehnică - **Formularul 14 și Formularul 14.1**, în marja prețului oferat.

Prețul total oferat se va încadra în valoarea totală estimată, cât și în valorile unitare estimate a care compun prețul total, respectiv maxim 13,76 lei fără TVA/pachet/persoana.

Modul de prezentare a ofertei: Ofertele vor fi transmise până la data limită, la adresa de e-mail: secretariationneculce@yahoo.com, având mențiunea Oferta **servicii „Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei sănătoase pentru elevi în anul 2024”** pentru data de **04.06.2024, ora 12.00.**

Pentru confidențialitate, oferta poate fi transmisă și în plic sigilat, la adresa **ȘCOALA GIMNAZIALA ION NECULCE IAȘI, adresa: Strada Romană, nr. 30, Judet: Iasi, Localitate: Iasi, Cod postal: 700257 Tara: Romania** având menționat pe plic: Oferta servicii „**Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei sănătoase pentru elevi în anul 2024**”. A nu se deschide până pe data de **04.06.2024, ora 12.00**. Ofertanții pot participa la deschiderea ofertelor pe baza de împuternicire.

Informatii suplimentare: se vor putea transmite solicitari de informatii suplimentare.

Este obligatoriu separarea informațiilor de calificare, tehnice și financiare.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, Autoritatea contractantă va aplica criteriul de atribuire: **“cel mai bun raport calitate-pret”**.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND EVALUAREA OFERTELOR

Evaluarea Propunerilor Tehnice

Pe parcursul evaluării, Comisia de evaluare va verifica dacă Propunerea Tehnică:

1.) se referă la întregul obiect al Contractului. Nu se accepta Propuneri Tehnice care se referă numai la o parte din obiectul Contractului;

2.) demonstrează îndeplinirea tuturor cerințelor minime din caietul de sarcini și care sunt prevăzute Documentele de calificare și Formularul de propunere tehnică - **Formularul 14 și Formularul 14.1.**

Ofertele care nu prezintă toate documentele solicitate, vor fi respinse ca fiind neconforme.

Evaluarea Propunerilor Financiare

Pe parcursul evaluării, Comisia de evaluare va verifica dacă Propunerea Financiară se referă la întregul obiect al Contractului. Nu se acceptă Propuneri Financiare care se referă numai la o parte din obiectul Contractului și este corelată cu informațiile incluse în Propunerea Tehnică. Toate cerințele descrise în Propunerea Tehnică trebuie acoperite prin prețuri în Propunerea Financiară.

Activitățile descrise în Propunerea Tehnică, dar pentru care nu sunt incluse prețuri, vor fi considerate ca fiind incluse în prețul cerințelor prezentate de către Ofertant în Propunerea Tehnică.

Pentru aceste cerințe Autoritatea contractantă va plăti doar prețul stabilit în Propunerea Financiară și nimic în plus, chiar dacă acestea sunt realizate în timpul executării Contractului.

Autoritatea contractantă poate solicita clarificări/completări ale informațiilor prezentate de Ofertanți.

În cazul în care Autoritatea contractantă solicită unui Ofertant clarificări și, după caz, completări ale documentelor prezentate de acesta în cadrul Ofertei, iar Ofertantul nu transmite în termenul precizat clarificările/completările solicitate sau clarificările/completările transmise nu sunt concludente, Oferta sa va fi considerată inacceptabilă.

STABILIREA OFERTEI CÂȘTIGĂTOARE

Contractul se atribuie ofertantului care îndeplinește criteriile de selecție și calificare impuse și a cărui ofertă a fost stabilită câștigătoare de către comisia de evaluare pe baza criteriului de atribuire precizat în anunțul de participare și în documentația de atribuire.

În cazul în care atribuirea se face pe baza criteriului ” **cel mai bun raport calitate-pret**” oferta câștigătoare este stabilită conform algoritmului de mai jos., dar care să satisfacă cerințele tehnice minime din caietul de sarcini.

DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Pretul ofertei; Componenta financiara 60 % (60 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 60 de puncte;
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Ponderea pentru materie prima din pretul total /portie;

Componenta financiara 40 % (40 puncte)

Direct proportional

Algoritm de calcul: Algoritm de calcul:

- a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte.
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul $Pmp(n)$ se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MPn / MP \text{ maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$;

Unde: $Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/ portie;

$MP n$ - nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP \text{ maxim}$ - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie; Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale. Se vor atasa min. 1 contract privind livrari de materii prime proaspete (legume, fructe, origine animala, etc), contract cu producator local (reducerea amprentei de carbon).

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate - pret".

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula " $P_{total} = P + P_{mp}$ ". Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentului astfel refacut. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea {prin intermediul SEAP la Sectiunea "Intrebari") prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere jnanciara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum si algoritmul de calcul au fost definiti clar in documentatia de atribuire a contractului de achizitie publica si au legatura concreta cu specificul contractului.

INSTRUCTIUNI PRIVIND NOTIFICAREA REZULTATULUI PROCEDURII
Autoritatea contractantă va informa operatorii economici implicați în procedura de
atribuire despre deciziile referitoare la rezultatul selecției , la rezultatul procedurii de atribuire a

contractului de achiziție publică, ori după caz, la anularea procedurii de atribuire și eventuala inițiere ulterioară a unei noi proceduri, în scris și cât mai curând posibil , **dar nu mai târziu de 3 zile de la emiterea acestora, conf. art. 215, alin. (1) din legea 98/2016.**

INSTRUCTIUNI PRIVIND SEMNAREA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE : Autoritatea contractantă va încheia contractul de achiziție cu ofertantul/ofertanții desemnat(i) câștigător(i), în perioada de valabilitate a ofertelor. Nu se accepta subcontractanți.

Responsabil,

Ioana TEODOR



Expert Cooptat,

Romascanu Lilian



