

Liceul Tehnologic Vladeasa Huedin
Nr. 1890/17.07.2024

APROBAT

Reprezentant legal,
Director Prof. ŞAITIŞ CRISTINA-FLORENTINA



**INVITATIE DE PARTICIPARE
ACHIZITIA DE SERVICII DE CATERING conform**

Hotărârea nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă";
Ordinul nr. 3840/81/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în
Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024

55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Autoritatea contractantă, **Liceul Tehnologic Vladeasa Huedin**, dorește sa achiziționeze **Servicii de catering pentru prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevi din cadrul Liceului Tehnologic Vladeasa Huedin**.

CPV **55524000-9 Servicii de catering pentru școli**

Obiectul contractului care se va încheia prin procedura proprie presupune prestarea de **SERVICII DE CATERING PENTRU PREPARAREA SI LIVRAREA ZILNICA A HRANEI PENTRU ELEVI DIN CADRUL** Liceul Tehnologic Vladeasa Huedin respectiv contractarea unui prestator de servicii, care va asigura in totalitate ca si un integrator, serviciile solicitate de autoritatea contractanta.

Aceasta procedura proprie se va realiza prin publicarea unei invitatii de participare pe site-ul propriu <https://liceulvladeasahuedin.ro/> , unde operatorii economici interesati vor fi invitati sa depuna la sediul autoritatii contractante oferta, in vederea evaluarii.

Conform Procedurii proprii emisa de catre autoritatea contractanta, in urma evaluarii ofertelor depuse la sediul autoritatii contractante, se va stabili un potential castigator care va fi invitat la semnarea contractului.

Durata contractului:

2024 – 4 luni, respectiv din luna septembrie 2024- pana in luna decembrie 2024

AN 2024	
LOCATIA 1: P-ța. Republicii, nr. 39-41, Huedin, jud. Cluj	
Caracteristici	Lei cu TVA
Pret /portie:	15
Numar portii:	300
Numar zile de activitate didactica	70
Total valoare estimata: /zi	4500
Total valoare estimata	315.000

AN 2024	
LOCATIA 2: Strada Horea Nr. 78-80, Huedin, jud. Cluj	
Caracteristici	Lei cu TVA
Pret /portie:	15
Numar portii:	516
Numar zile de activitate didactica	70
Total valoare estimata: /zi	7.740
Total valoare estimata	541.800

AN 2024	
LOCATIA 3: Cetatea-Veche Strada Horea Nr. 178, Huedin, jud. Cluj	
Caracteristici	Lei cu TVA
Pret /portie:	15
Numar portii:	20
Numar zile de activitate didactica	70
Total valoare estimata: /zi	300
Total valoare estimata	21.000

Total valoare estimata: 877.800 LEI cu TVA

CANTITATEA NECESARA:

- masă caldă, în regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. Dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare vor fi păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate;- va fi compusa din felul II de mancare in caserole de unica folosinta.

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

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

a) Ofertantul va întocmi, în cadrul propunerii tehnice, **patru variante de meniu pranz standard, un meniu special** recomandat în prescripțiile medicale pentru copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală, etc., aceste meniuri putând fi utilizate în derularea contractului în mod consecutiv sau funcție de anotimp pe parcursul derulării contractului.

b) **masă caldă, în regim catering –va fi compusa dintr-un fel de mancare, respectiv felul II**

În consecința, ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei beneficiarilor autorității contractante

1. Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate-preț, cu următorii factori de evaluare:

Criteriul de atribuire:

✓ **Cel mai bun raport calitate – pret**

Criteriul de atribuire este: cel mai bun raport calitate-preț, cu următorii factori de evaluare:

A. **Prețul ofertei: 20 puncte**

Modalitate de calcul:

- pentru alt preț decât cel minim oferit, punctajul se acordă aplicându-se următoarea formulă:

$$\text{Poferta} = (\text{preț minim/preț } n) \times 20$$

unde:

Preț minim – reprezintă cel mai mic preț din competiție;

Preț n – reprezintă prețul ofertei n.

B. **Calitatea propunerii tehnice - 80 puncte, respectiv:**

✚ **B.1. Numar de persoane propuse pentru derularea contractului : maxim 40 puncte**

Modalitate de calcul:

Numarul minim de personal acceptat este de 2 persoane si numarul maxim de persoane acceptat este 10.

- pentru numarul cel mai mare de personal oferit se acordă punctajul maxim, respectiv 40 puncte;

- pentru alt numar de persoane decât cel minim oferit, punctajul se acordă aplicându-se următoarea formulă:

$$\text{Npersoane} = (N_P/N_{P_{MAX}}) \times 40$$

unde:

N_P – reprezintă numarul de personal oferit;

$N_{P_{MAX}}$ – reprezintă numarul cel mai mare de persoane persoane oferta

La calculul punctajului se vor lua în considerare numarul de persoane indicat pentru derularea contractului care detin și fac dovada absolvirii a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau

echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

⬇ **B.2. Achizitie materie primă: maxim 40 puncte**

Modalitate de calcul:

Minim achizitie materie prima : 40%

Se va exprima in procent.

- pentru numarul cel mai mare indicat de materie prima ofertata se acordă punctajul maxim, respectiv 40 puncte;
- pentru alta valoare de materie prima decât cel maxim ofertat, punctajul se acordă aplicându-se următoarea formulă:

$$N_{\text{materieprima}} = (N_{\text{MTmax}}/N_{\text{MT}}) \times 40$$

unde:

N_{MTmax} – reprezintă valoarea cea mai mare achizitie materie prima ofertat;

N_{MT} – reprezintă valoarea oferta achizitie materie prima ofertat

TOTAL: 100 puncte

Prețurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt prețurile ofertate pentru prestarea serviciilor solicitate prin caietul de sarcini, lei cu TVA.

Stabilirea ofertei câștigătoare se va realiza prin clasificarea ofertelor în ordinea crescătoare a punctajului total obtinut (pentru pret vor fi aplicate eventuale corecții ale erorilor aritmetice, daca este cazul). Oferta care este declarată câștigătoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie să îndeplinească toate specificațiile tehnice minime obligatorii, astfel cum au fost acestea stabilite în caietul de sarcini.

În cazul unor oferte care vor prezenta același punctaj, departajarea se va face in functie de pret (castigator fiind ofertantantul cu pretul cel mai mic).

Prețurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt prețurile ofertate pentru prestarea serviciilor solicitate prin caietul de sarcini, lei cu TVA.

Stabilirea ofertei câștigătoare se va realiza prin clasificarea ofertelor în ordinea crescătoare a punctajului total obtinut (pentru pret vor fi aplicate eventuale corecții ale erorilor aritmetice, daca este cazul)

Operatorii economici vor depune oferta tehnica si oferta financiara la sediul autoritatii contractante sau prin email : gshuedin@yahoo.com , alaturi de urmatoarele documente de calificare:

1. Formularele puse la dispozitie prin documentatia de atribuire

1.1. DECLARAȚIE privind la neîncadrarea în situația prevăzută la art. 58-60 din Legea nr.98/2016

Lista cu persoanele ce detin functii de decizie in autoritatea contractanta cu privire la organizarea , derularea si finalizarea procedurii de atribuire este urmatoarea :

1. Șaitiș Cristina Florentina Director

- | | | |
|----|---------------------------|----------------------------------|
| 2. | Șuşman Sebastian Claudiu | Director adjunct |
| 3. | Kis Magdalena | Director adjunct |
| 4. | Zbuce Ana | Secretar șef |
| 5. | Zirbo Eleonaora Elisabeta | Secretar |
| 6. | Petruț Eugenia | Contabil |
| 7. | Veiss Sorina Dana | Expert cooptat fara drept de vot |

Toti operatorii economici (lider, asociat, tert sustinator) participanti la procedura vor depune aceste formulare

Ofertantii, tertii sustinatori si subcontractantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 58, 59, 60 din Legea 98/2016.

1.2. DECLARAȚIE privind eligibilitatea (art. 164 din Legea 98/2016)

1.3. DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 si 167 din Legea 98/2016

1.4. Declarație privind experiența similară (lista principalelor prestări de servicii în ultimii 3 ani)- se solicita minim **800.000 de lei cu TVA**

1.5. Declarație privind respectarea reglementărilor din domeniul mediului si protecției mediului

1.6. Declarație respectare art. 51 alin.2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice

1.7. Declarație cuprinzand – informațiile considerate confidențiale

1.8. Declarație de acceptare a condițiilor contractuale

2. Autorizațiile prestatorului

1.9. Document de înregistrare sanitar veterinara si pentru siguranta alimentelor- Autorizația sanitar-veterinara (Direcția Sanitar Veterinară)

1.10. Notificare de certificare de sanatate publica a conformitatii (copie conform cu originalul);

1.11. Lista cu personalul desemnat cu derularea contractului cu depunerea certificatelor de absolvire a cursurilor/persoana autorizata. (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 sanatații si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatații lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

1.12. Mijloacele de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie sa aiba autorizație A.N.S.V.S.A.; Autorizație sanitara veterinara pentru mijloacele de transport

3. Certificatul de înregistrare - CAEN

4. Certificat de atestare fiscala al operatorului economic emis de Ministerul Finantelor, conform Ordinului ANAF nr. 3654/2015;

- Potrivit ORDONANȚEI nr. 3 din 25 august 2021 pentru modificarea și completarea unor acte normative în domeniul achizițiilor publice: Articolul 165 al. (3) din Lege 98/2016, documentul trebuie să ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora. Operatorul economic prezintă pentru sediul principal documente din care să reiasă neîncadrarea în prevederile art. 165 alin. (1), 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. Ofertantii straini vor prezenta orice documente edificatoare, eliberate de autorități competente din țara în care aceștia sunt rezidenți, prin care să dovedească îndeplinirea obligațiilor scadente de plată a impozitelor către bugetul de stat, în conformitate cu legislația din țara de rezidență. Documentele emise în altă limbă vor fi însoțite de traducerea autorizată în limba română. Documentele se prezintă în original, copie legalizată sau copie conformă cu originalul.

Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentării, conform L.227/2015 Codul fiscal.

- documentul trebuie să ateste lipsa datoriilor restante la momentul depunerii acestora. ofertantii straini vor prezenta orice documente edificatoare, eliberate de autorități competente din țara în care aceștia sunt rezidenți, prin care să dovedească îndeplinirea obligațiilor scadente de plată a impozitelor către bugetul local, în conformitate cu legislația din țara de rezidență. Documentele emise în altă limbă vor fi însoțite de traducerea autorizată în limba română.

Conform Procedurii proprii emisă de către autoritatea contractantă, în urma evaluării ofertelor depuse la sediul autorității contractante, se va stabili un potențial câștigător care va fi invitat la semnarea contractului¹.

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic.

Ofertele depuse la o altă adresă decât cea mai sus precizată sau după expirarea datei pentru depunere se returnează nedeschise, sau în cazul depunerii pe email se vor înregistra ca și oferte întârziate, urmând că în perioada de evaluare să nu fie luate în considerare. Ofertele depuse pe alt email nu se vor lua în considerare.

Emailul la care se depun ofertele este: gshuedin@yahoo.com

Operatorii economici interesați sunt invitați să depună oferta la sediul autorității contractante prin registratura sau email până la data de 25.07.2024, orele 11:00.

INTOCMIT,

**Secretar
Zirbo Eleonora Elisabeta**



¹ potrivit NOTIFICARE ANAP cu privire la achiziția serviciilor sociale și altor servicii specifice ca urmare a prevederilor legislative adoptate prin O.U.G. nr. 114/2020.