

COMUNA ȘCHEIA

JUDEȚUL IASI

Nr. de înregistrare:



Aprobat,

Primar,

Dănuț Ababei



CAIET DE SARCINI

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ AVÂND CA OBIECT SERVICII DE CATERING – PREGĂTIREA, PREPARAREA ȘI LIVRAREA ZILNICĂ A SUPORTULUI ALIMENTAR PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT DE PE RAZA COMUNEI ȘCHEIA, JUDEȚUL IASI ÎN CADRUL PROGRAMULUI NAȚIONAL „MASĂ SĂNĂTOASĂ”, APROBAT PRIN H.G. NR. 1171/2025, pentru anul școlar 2026 - 2027

I. INFORMATII GENERALE:

UAT Șcheia intenționează încheierea unui contract de prestări servicii de catering pentru 423 elevi și preșcolari ai LICEUL TEHNOLOGIC „NICOLAE BĂLĂUȚĂ” ȘCHEIA, COMUNA ȘCHEIA, JUDETUL IAȘI, pe parcursul anului școlar 2026-2027.

U.A.T. Șcheia a primit finanțare în cadrul **Programului național „Masă sănătoasă”**, conform prevederilor H.G. nr. 1171/2025.

Implementarea acestui program are drept scop asigurarea premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidențial de apartenență sau de situația socio- economică.

Având în vedere faptul că unitățile de învățământ de pe raza comunei Șcheia nu dispun, în prezent de cantină, sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din cele patru sedii în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca **suportul alimentar să fie un pachet alimentar** conform art. 2 alin. (1) punctul c) din Normele metodologice de aplicare a O.U.G. nr. 77/2023, respectiv a art. 3 alin.1 lit.c) din H.G. nr. 23/2025.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează oferta.

Procedura de atribuire aplicată este Procedura proprie", cu aplicarea criteriului de atribuire: "CEL MAI BUN RAPORT CALITATE - PRET", în condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice și ale Hotărârii nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

În cazul procedurii nu s-a prevăzut împărțirea achiziției pe loturi.

În cadrul acestei proceduri, COMUNA ȘCHEIA îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul contractului.

Caietul de sarcini conține, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii.

Ofertele ce nu îndeplinesc toate cerințele tehnice obligatorii și minimale vor fi respinse.

Nu se acceptă depunerea de oferte alternative. Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai oferte integrale, care corespund tuturor cerințelor obligatorii stabilite prin prezentul Caiet de sarcini.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului contractului.

Specificatiile tehnice care indica un anumit producator, o anumita origine sau un anumit procedeu, ori care se refera la marci, brevete, tipuri, la o origine sau la o productie specifica sau la standard, sunt mentionate doar pentru identificarea cu usurinta a caracteristicilor produselor ce urmeaza a fi achizitionate si NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici; acestea vor fi intotdeauna insotite de mentiunea «sau echivalent».

II. OBIECTUL CONTRACTULUI ce urmează a fi atribuit

Procedura de achiziție organizată de U.A.T. Comuna Șcheia are ca obiect atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect „Servicii de catering”, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preșcolarii și școlarii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Șcheia, în cadrul **Programului național „Masă sănătoasă”**.

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

În cadrul prezentei proceduri se va asigura furnizarea pachetului alimentar pentru un număr de 423 elevi din unitățile de învățământ de pe raza comunei Șcheia.

Contractul de achiziție se va derula pe parcursul anului școlar 2026 - 2027

În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ de pe raza comunei Șcheia, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin H.G. nr. 1171/2025.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut la art. 2 alin.3 din H.G. nr. 1171/2025 îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Elevii și preșcolarii prevăzuți la art. 2 din H.G. nr. 1171/2025 primesc produsele zilnic. Preluarea produselor se realizează de către părinți/reprezentanți legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

III. MODALITATEA DE ATRIBUIRE

Determinarea și justificarea valorii estimate

Valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile **H.G. nr. 1171/2025**, care stabilește la art.2 alin.1 limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv T.V.A..

Având în vedere că valoarea estimată supusă prezentei proceduri se raportează la valoarea fără T.V.A., iar T.V.A.-ul pentru produsele alimentare este de 11%, rezultă o valoare de **14,86 lei/beneficiar/zi**.

Valoarea estimată este pentru anul școlar 2026-2027, aferent perioadei 07.09.2026 – 18.06.2027 este de 1.120.812 lei, inclusiv T.V.A.

Valoarea estimată, exclusiv T.V.A., este de 1.009.410,08 lei.

Important!

**Numărul de porții: beneficiari 423 x 69 zile = 29.187 porții (sept. – dec.)
beneficiari 423 x 87 zile = 36.801 porții (ian. – 11 iunie)
beneficiari 388 x 5 zile = 1.940 porții (11 iun. – 18. lun.)
67.928 porții**

Numărul de porții este maximal.

Decontarea produselor furnizate se va face pe baza comenzilor efectiv lansate zilnic sau săptămânal, după caz.

Calcul valoare estimată contract de achiziție publică:

423 beneficiari x 16,50 lei, inclusiv T.V.A./zi/beneficiar x 69 zile = 481.585,50 lei, inclusiv T.V.A.

423 beneficiari x 16,50 lei, inclusiv T.V.A./zi/beneficiar x 87 zile = 607.216,50 lei, inclusiv T.V.A.

388 beneficiari x 16,50 lei. Inclusive T.V.A./zi/beneficiar x 5 zile = 32. 010,00 lei, inclusive T.V.A.

Total: 1.120.812,00 lei, inclusiv T.V.A.

Prețul contractului poate fi modificat în funcție de finanțările acordate raportat la numărul de elevi beneficiari ai programului.

Sursa de finanțare – bugetul de stat

Legislație

Achiziționarea serviciilor de catering se va face cu respectarea strictă a :

- Legii 98/2016 privind achizițiile publice
- HG 395/2016 privind normele de aplicare a legii achizițiilor publice 98/2016
- www.anap.gov.ro
- Legii nr 101/2016 privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor, cu modificările și completările ulterioare

III. SPECIFICAȚII TEHNICE:

3 .1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) **sandvici** preparat conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii prevăzute mai jos.

Dreptul de a primi zilnic produsele îl au numai prescolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentară nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt pastrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt pastrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care pachetul alimentară este oferit către prescolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împutemicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentului, de către personalul împutemicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

3.2 Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz.

Unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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

3.3. Calitatea produselor

Prestatorul se obligă să presteze serviciile în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin **Ordinul nr. 1563/2008**.

Suportul alimentar care provine din unitati inregistrate /autorizate sanitar veterinar se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare referitoare la conditiile sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico sanitare si la etichetare conform normelor metodologice de aplicare a OUG 92/2017 si pot fi transportate numai cu mijloace de transport autorizate /inregistrate sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor.

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

3.4. Pachetul alimentar – conditii si cerinte minimale impuse

Prestatorul se obligă să presteze serviciile în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin **Ordinul nr. 1563/2008**.

Pachetul alimentar va fi pregătit și preparat de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, cu modificările și completările ulterioare.

Pachetul alimentar va cuprinde:

Produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La acestea se va adăuga un fruct, conform H.G. nr. 1171/2025.

Hrana consta in asigurarea unui pachet alimentar, preparat conform principiilor ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii prevazute in prezentul caiet de sarcini.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea pachetului alimentar se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, dupa incheierea contractului, in fiecare unitate de invatamant/punct de livrare, in care isi desfasoara activitatea Școala Profesională Șcheia cu unitatile de invatamant din subordine, conform Graficului de prestare a serviciilor de catering

Suportul alimentar va consta intr-un pachet alimentar compus din produse care sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescentii. (Anexa 1 - la Ordinul nr. 1563/2008) si in conformitate prevederile art.2 alin(5) din Hotararea nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor O .U.G. nr. 105/2022, privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat precum și a Normelor Metodologice de aplicare a OUG 77/2023.

Pentru menținerea sănătății preșcolarilor și elevilor, în cadrul Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, denumit în continuare Programul-pilot, se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

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

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

Activitatea de hranire va fi realizată pe baza "Planului meniului săptămânal", întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrana aprobat de către unitatea de învățământ.

La întocmirea "Planului meniului săptămânal" trebuie să se țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrana;
- anotimpul în care se servesc meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de către cei care le consumă;
- să fie consistent și să dea senzație de sațietate;
- să fie variat atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară. În acest scop, în propunerea tehnică vor fi prezentate cel puțin 1 variantă de meniu săptămânal.
- nu se va furniza același tip de sandvici timp de două zile consecutiv. La sandvici, se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/banană/caisă, alternativ), acesta din urmă trebuie să fie senzor, fără urme provocate de atacuri de boli și/sau daunatori.

Ofertantul să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.

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.

Prestatorul/furnizorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamânii si diferit pentru doua zile consecutive.

Se va asigura transportul si distributia la destinatar, conform orarului stabilit impreuna cu unitatea de invatamant. Sumele oferate vor include si cheltuielile cu ambalarea si transport .

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, (inclusiv posibile variante de meniu).

Prestatorul de servicii de catering pentru scoli va realiza pachetele alimentare cu respectarea cerintelor privind compozitia meniurilor de hrana aferente pachetelor alimentare stabilita prin prezentul caiet de sarcini si cu respectarea cerintelor legislative prevazute de:

- Hotararea nr. 1152/2022 din 16 septembrie 2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat,
- Legea 123/2008 pentru o alimentare sanatoasa in unitatile de invatamant
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti;
- Alte prevederi legislative care corespund unor conditii specifice aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- Lipide (grasimi)
- Glucide (dulciuri, fructe, legume etc.)
- Proteine (carne, branza, lapte, oua, etc.)

De asemenea, la întocmirea pachetelor se va tine cont de faptul ca beneficiarii serviciilor vor fi copii (prescolari, elevi total 423 elevi) si ca realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesita ca alimentele sa fie combinate in proportii care sa asigure nevoile nutritionale ale organismului.

In acest sens, administratorul firmei de catering va stabili meniul (Se vor prezenta minim 5 variante de meniu zilnic care se vor încadra în valoarea pachetului ofertată) tinand cont de informatiile cuprinse in prezentul caiet de sarcini-Principii si cerinte ale unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti (care include cerinte legislative din cadrul Ordinului nr. 1563/2008), fara a exclude alte prevederi legislative referitoare la conditiile specifice aferente prestarii de servicii de catering pentru scoli.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate întocmita conform legii, prin care prestatorul isi asuma respectarea conditiilor privind pachetele alimentare care vor fi distribuite beneficiarilor.

3.5. Siguranța și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi ziua producerii pentru sandwichi.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Operatorul economic va prezenta pentru produsele alimentare oferite, conform prevederilor HG nr 1296/2021, buletinul de analiză efectuat doar în laboratoarele autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate RENAR pentru următoarele elemente obligatorii: grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, fibre și sare.

Operatorul economic va prezenta pentru produsele alimentare distribuite menționate mai sus, buletinul de analize microbiologice de la o instituție acreditată RENAR, conform prevederilor Regulamentului CE nr 2073/2005 al comisiei, din 15 noiembrie 2015 privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare, cu modificările și completările ulterioare, pentru următoarele elemente obligatorii, fără a se limita la acestea: drojdii și mușcăiuri, enterobacteriaceae, escherichia coli și salmonella spp.

ATENȚIE: TOATE analizele din buletinul de analiză vor fi efectuate în laboratoare acreditate RENAR, în caz contrar oferta va fi declarată NECONFORMĂ.

3.6. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie. Mijloacele de transport vor fi curățate și dezinfectate înaintea oricărui transport de alimente produs finit – se va prezenta graficul de monitorizare a curățeniei și dezinfecției.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini și de calitatea acestora.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții de igienă.

În toate situațiile recipientele folosite la livrarea hranei vor trebui să mențină atât temperatura cât și proprietățile organoleptice ale acestora și vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Ambalarea și distribuirea pachetului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum.

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

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Transportul alimentelor necesare preparării meniurilor și a meniurilor se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar, autorizată însoțind în permanentă mijloacele de transport, respectând intervalul orar de livrare. Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

În timpul transportului, prestatorul are obligația manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare, astfel încât să asigure integritatea hranei.

Documentele care vor însoți livrarea/distribuția la locul de prestare a serviciilor de catering școlar:

a) *Aviz de expediție*

b) *Declarație de conformitate.*

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii. Prin declarația de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering școlar cu prevederile legale și adaptarea acestora la categoriile de beneficiari menționați în nota de comandă adresată prestatorului.

Răspunderea și riscurile pentru hrană expediată, pe timpul transportului, aparțin prestatorului precum și răspunderea pentru calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Pentru toate produsele oferite trebuie prezentate certificate de calitate și buletine de analiză.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, efectuată/realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, conform competențelor legale.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controlului în sănătate publică, conform competențelor Ministerului Sănătății, prevăzute de legislația în vigoare.

Serviciile de ambalare, transport și distribuție a pachetelor alimentare vor fi incluse în prețul final.

3.7. Distribuția alimentelor

Prestatorul va asigura distribuția pachetelor alimentare la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Distribuția se va face numai de către persoane care dețin un curs Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. [2.209/4.469/2022](#) privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii

profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. [355/2007](#) privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

3.8. Ambalare, etichetare și marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. [1.169/2011](#) al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. [1.924/2006](#) și (CE) nr. [1.925/2006](#) ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei [87/250/CEE](#) a Comisiei, a Directivei [90/496/CEE](#) a Consiliului, a Directivei [1999/10/CE](#) a Comisiei, a Directivei [2000/13/CE](#) a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor [2002/67/CE](#) și [2008/5/CE](#) ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. [608/2004](#) al Comisiei.

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

- 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: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- 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 - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care:	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care:	

Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională 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) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat", trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Ofertantul va face dovada posibilității furnizării serviciilor de catering cu următoarele:

-mijloace de transport: (minim 3 + 1 de rezerva) autovehicule care dețin Autorizare sanitară veterinară pentru mijloace de transport al produselor de origine animală emisă de DSVSA și autorizate DSP

-punct de lucru autorizat DSVSA pentru obiectivul catering valabil la momentul prezentării, precum și pe perioada derulării contractului conform Ordinului ANSVSA 111/2018 și autorizația sanitară de funcționare emisă de DSP cu codul CAEN Rev.3-5622

-aviz/autorizație ISU pentru punctul de lucru

-autorizație ANM pentru punctul de lucru (aviz mediu)

-minim de dotări tehnice ale punctului de lucru autorizat: mașină de gătit – 1 buc, combină frigorifică – 1 buc, lada frigorifică – 1 buc, cuptor gastronomic – 1 buc, mașină profesională (de curățat legume, roboți, feliatoare, etc)

-resurse umane: minim 2 bucatari cu experiența minimă de 5 ani la operatorul economic ofertant, minim 4 soferi, minim 3 ajutor de bucatar/lucrator bucatarie. Prezentarea registrului de bilanț precum și copie după bilanț prescurtat anual (2024, 2025) este condiție obligatorie în vederea sustinerii capacității de derulare a contractului din partea ofertantului. Neprezentarea registrului de bilanț și copie după bilanțuri se consideră oferta NECONFORMĂ. Numărul minim de persoane angajate conform bilanț prescurtat 2024, 2025 trebuie să fie de 9 persoane/ an fiscal. Documentele prezentate vor putea fi

verificate prin interogarea bazei de date anaf de catre autoritatea contractanta. Nota: prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor de personal, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei financiare Se adauga contract de colaborare medic nutritionist/dietetician plus diplome/certificate în acest sens și a unui inginer tehnolog în industria alimentară plus diplome/certificate în acest sens.

Ofertantul trebuie sa prezinte, de asemenea fișa de aptitudini, în termen, a personalului desemnat pentru prepararea hranei - în copie conform cu originalul

- Asigurare de Răspundere Civilă Profesională (RCP) pentru a putea plăti daune morale sau materiale beneficiarilor din cauza erorilor (ex. intoxicații alimentare, greșeli de preparare) sau neglijenței, acoperind costurile legale și despăgubirile civile în valoare minima de 50.000 euro.

- Ofertanții trebuie să demonstreze că în ultimul an (calculat până la data limită de depunere a ofertelor) au prestat servicii similare (consumuri colective – școli, grădinițe în cadrul PNMS) în valoare cumulată de cel puțin valoarea în lei, fără TVA menționată la II.2.6. din FDA **(1.009.410,08 lei), la nivelul a minimum un contract – maximum a trei contracte.**

Ultimul an va fi calculat prin raportare la data-limita de depunere a ofertelor stabilita de autoritatea contractanta în anunțul/ invitatia de participare.

Ofertantul trebuie să demonstreze că în ultimul an (calculat până la data limită de depunere a ofertelor) a prestat servicii similare la nivelul a minimum un contract maximum a trei contracte – în cadrul PNMS, către beneficiari publici, în valoare cumulată de cel puțin valoarea estimată a contractului pe care îl ofertează (lei, fără TVA): 1.009.410,08 lei

Ultimul an va fi calculat prin raportare la data-limita de depunere a ofertelor, cu mențiunea că modul de calcul al perioadei nu va fi afectat de eventuale decalări ale termenului limita prevăzut în Anunțul de Participare/Invitatie de Participare publicat.

3.10. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

-deșeurile alimentare nu trebuie lasate să se acumuleze în camera pentru alimente;

-deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, pastrate intacte, și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat;

-spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor;

-ofertantul va prezenta planul propriu de curățenie și dezinfecție pentru toate spațiile și echipamentele din dotare

-ofertantul va prezenta planul propriu de dezinsecție/deratizare inclusiv contract cu o firmă specializată

-copie xerox contract încheiat cu firma de preluare deșeurilor alimentare.

3.11. Cerințe privind igiena personală

-fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curatenia personală la un nivel înalt, și va purta echipament de protecție adecvat și curat;

-personalul bucatariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice;

-persoana desemnata de firma (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; ea va investiga activ pe toti lucratorii inainte de a incepe munca si daca prezinta semne de boala ii va trimite la medic; nici unei persoane, stiuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtatoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt rani infectate, infectii dermatologice, inflamatii sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipuleaza alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminarii directe sau indirecte a alimentelor cu agenti patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate aparitia in timpul lucrului a unor semne de boala.

-se vor prezenta pentru intregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de serviciu.

3.12. Cerințe specifice privind alimentele:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care continsubstante necunoscute, astfel incit dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare, ele. sunt inca nepotrivite consumului uman;

- avand in vedere necesitatile privind necesarul de proteine, se solicita utilizarea materiei prime (inclusiv came, ficat etc) refrigerata nu congelata.

- materiile prime si ingredientele depozitate intr-un loc se vor mentine in conditii adecvate, create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor;

- toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incit nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate incit se va asigura ca epidemiile vor putea fi controlate;

- materiile prime, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a fi sursa de toxine, nu trebuiesc mentinute la temperaturi care pot cauza un risc pentru sanatate. Potrivit sigurantei alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa fie manipulate in vederea prepararii, transportului, depozitarii, prezentarii si servirii cu conditia ca acest lucru sa nu conduca la aparitia unui risc de sanatate;

- cand alimentele se tin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor raci cat se poate de repede dupa etapa de pregatire termica sau dupa etapa de pregatire finala, la temperaturi care sa nu reprezinte un risc pentru sanatate;

- este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta;

- substantele periculoase si/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzator si se vor depozita separat si in containere sigure;

- la fiecare predare, unitatea este obligata sa aduca probe alimentare, care vor fi pastrate in școală timp de 48 ore;

- in cazul neconformitatilor produselor finite, ofertantul are obligatia de a le inlocui in timp de max 1 ora, fara a pretinde plati suplimentare;

- alimentele produs finit nu vor contine substante conservante, aditivi (cu exceptia celor permise);
- ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite si aprobate, fara acordul achizitorului; in situatii speciale, in cazul aparitiei unui caz deosebit, unitatea poate comunica firmei un meniu adaptat;
- modul de transport al alimentului finit se va efectua la temperaturi diferite in functie de perisabilitatea produsului finit
- desertul va fi livrat individual, in folie de uz alimentar;
- fructele vor fi spalate si ambalate individual
- pentru ou se va prezenta zilnic declaratie/document privind valabilitatea produsului
- Nota de comandă pentru numărul de porții (pachet alimentar) ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite ofertantului zilnic, până la ora 08:30 și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.
- Nota de comandă se va transmite prin e-mail și/sau telefonic de către autoritatea contractantă prin directorul Liceului Tehnologic "N. Bălăuță", comuna Șcheia sau prin persoanele desemnate de acesta.

3.13. Recepția și livrarea

Livrarea se va realiza zilnic, la locatia Liceului Tehnologic „Nicolae Bălăuță” Șcheia și a unităților arondate, pe baza comenzilor date de unitatea scolara. Fiecare suport alimentar sa fie ambalat in cutie de carton /punga care sa asigure integritatea produselor in timpul manipularii.

Receptia pachetelor alimentare aferenta serviciilor de catering pentru scoli se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispozitia beneficiarului autoritatii contractante 1 (una) proba alimentara. Proba alimentara va fi pastrata de catre beneficiar in frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislatia in vigoare. De asemenea, hrana va fi verificata obligatoriu de catre personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Receptia se va face la livrare, de catre unitatea scolara, in prezenta prestatorului, si va fi consemnata intr-un proces verbal de receptie cantitativa si calitativa, semnat de reprezentantii ambelor parti.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat si/sau nu sunt insotite de:

- aviz de expeditie,
- documente care sa ateste originea
- documente de insotire a marfii
- produsele care nu intrunesc conditiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator, vizual, si daca situat ia o impune, la un centru de analiza acreditat de Directia Sanitar Veterinara.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de catre furnizor.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii pachetelor se constata ca prestatorul nu isi indeplineste, din culpa sa, obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice care se constata abateri, care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor personalul desemnat de institutia de invatamant va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, in termen de maxim 1 (una) oră de la primirea notificarii

In cazul in care se constata abateri grave de la cerintele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul sa solicite inlocuirea intregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de aceasta situatie vor fi suportate de catre furnizor.

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimentare la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acestora de catre persoana imputernicita din partea autoritatii contractante.

Graficul de servire a masei calde se va face astfel: pentru un număr de 423 elevi și preșcolari livrarea se va face la ora 10.00, către toate unitățile de învățământ: Liceul Tehnologic „Nicolae Bălăuță”Șcheia.

3.14 Facturarea serviciilor prestate

Facturarea produselor livrate se va face **lunar** in baza: proceselor verbale de receptie si a comenzilor transmise de unitatea scolara beneficiara.

La solicitarea expresa a autoritatii contractante, ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc)

Pe perioada contractului autoritatea contractanta poate modifica cerintele (frecventa, cantitatea, perioada, locul de desfasurare, etc) in functie de evolutia programului, dar cu anuntarea in prealabil a operatorului economic cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de desfasurare a activitatii.

3.15. Notificari privind modificarea numarului de elevi prezenti la cursuri

În cazul in care, conform legislatiei in vigoare, programul scolar se modifica, iar numarul de elevi prezenti fizic la cursuri scade, Autoritatea contractanta are obligatia de a notifica Prestatorul cu minimum 24 ore inainte, pentru diminuarea numarului de portii sau anuntarea suspendarii obligatiei de a livra portii, pe ziua/perioada respectiva. Exemple de cazuri in care poate opera notificarea Prestatorului, conform celor indicate mai sus:

- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale;
- implementarea unui sistem prin care elevii participa la cursuri prin rotatie;
- intreruperea/suspendarea cursurilor pentru activitati de dezinfectie a salilor de clasa, greve sau alte manifestări.

Exemplele de mai sus nu constituie o listă exhaustivă de motive pentru care autoritatea contractantă are dreptul să ceară suspendarea prestării serviciilor oferite.

4. Elaborarea ofertei

4.1. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Ofertantul va prezenta propunerea tehnică ținând cont de următoarele aspecte:

-va descrie detaliat metodologia, planul de lucru și tehnologia de realizare a hranei conform normelor în vigoare privind siguranța alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP

-oferta va cuprinde modul de recepție și depozitare a produselor alimentare neprelucrate, modul de realizare și dotările tehnologice pentru realizarea hranei, modul privind depozitarea alimentelor finite, modul privind spălarea, igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, compartimentelor de transport, a spațiilor, etc.

-condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările HACCP:

Ofertantul va mai depune odată cu oferta tehnică:

1. Declarația ofertantului ca și-a însușit cerințele solicitate prin caietul de sarcini și a draftului de contract și ca prestarea serviciilor și fiecare dintre activitățile prevăzute în caietul de sarcini vor fi prestate. Se va prezenta Formular DECLARAȚIE PRIVIND ÎNSUȘIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI și a draftului de contract;
2. Declarație (formulată de către operatorul economic) prin care acesta declară faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii (conf.art.51 alin.2 din Lg 98/2016). Se va prezenta Formular: DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRIILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELATIILOR DE MUNCĂ. Informații detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii și se pot obține de la Inspectoratul de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/Legislatie. În cazul unei asocieri, aceasta declarație va fi asumată de către toți membrii asocierii.
3. Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini, respectiv:
 - a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra pachetul alimentar și pachetele alimentare;
 - b) dovada autorizării/inregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează pachetele alimentare;
 - c) dovada autorizării/inregistrării sanitar-veterinare a unităților unde vor fi depozitate pachetele alimentare, dacă este cazul;
 - d) dovada autorizării înregistrării sanitar veterinare a mijloacelor de transport cu care se efectuează transportul pachetelor alimentare către unitățile școlare;
 - e) dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. [2.209/4.469/2022](#) privind aprobarea

Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. [355/2007](#) privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;

f) buletinele de analiză privind grăsimi, glucide și proteine efectuate în laboratoare acreditate RENAR;

g) buletine de analiză microbiologice efectuate în laboratoare acreditate RENAR;

4. Declarație privind acceptarea clauze lor contractuale sau clauzele contractuale semnate pentru luare la cunoștință. Astfel, dacă un operator economic consideră că anumite clauze îi sunt în defavoare, va solicita, motivat, autorității contractante clarificări în perioada de depunere a ofertelor (inclusiv modificarea lor) astfel încât dacă aceste clauze vor fi amendate/modificate ele să fie aduse la cunoștință a tuturor operatorilor economici interesați, înainte de data limită de depunere a ofertelor.

5. O descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering în conformitate cu toate cerințele caietului de sarcini;

6. Activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămână de luni până vineri, cu excepția sărbătorilor legale.

7. Alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice. Ofertantul va obține de la instituțiile abilitate avize și autorizații privind activitățile de Protecția Muncii, PSI și DSVSA, în vigoare la data încheierii Contractului și actualizarea acestora pe toată durata contractului. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor în vigoare aplicabile activităților de alimentație publică. Ofertantul trebuie să dețină obligatoriu spațiu autorizat pentru prepararea hranei care să corespundă normelor europene în vigoare pentru siguranța alimentelor HACCP, ISO 22000, 45001, 9001, 14001.

8. Echipamentele cu care prestatorul va furniza pachetele alimentare, echipamentele de rezervă, precum și serviciile prestate vor fi conforme legislației române în vigoare și standardelor europene.

9. Se vor prezenta 5 variante de meniu zilnic, ținând cont de recomandările INSP.

La întocmirea propunerii tehnice operatorul economic va ține cont de eventualele modificări ale documentației de atribuire ca urmare a răspunsurilor la cererile de clarificări.

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii și tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se consideră că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura și va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.

4.2. Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu autoritatea contractanta ii reprezinta formularul de oferta.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta si detalierea costurilor - per portie pe urmatoarele categorii:

- materie prima, prepararea hranei, distributie.

Propunerea financiara va cuprinde pretul in lei, cu doua zecimale cu toate taxele platite si platibile, indicand pretul fara TVA si separat valoarea TVA.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica. Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale caror valori sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare avand obligatia de a solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si materiale, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul realizarii serviciilor, nivelul de salarizare a fortei de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concura la formarea preturilor si implicit conduc la valoarea ofertei.

Pretul total ofertat va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea la adresa indicata de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 60 zile. Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deductii daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

5. Cantitățile necesare

Pentru estimarea necesarului de produse si valorile asociate acestora s-a tinut cont de numarul estimativ de copii transmis de Liceul Tehnologic „Nicolae Bălăuță” Șcheia: 423 porții zilnice.

6. Criteriul de atribuire:

Criteriul de atribuire va fi **cel mai bun raport calitate-pret**.

Sandviciuri pe zi, in limita unei valori zilnice de 14,86 lei/beneficiar, fără TVA. Limita valorica prevazuta cuprinde pretul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distributie, dupa caz.

Orice modificare legislativă survenita cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conforma a contractului si a conditiilor depuse in caietul de sarcini, dupa caz.

În conformitate cu prevederile OUG 105/2022 modificată și completată prin Lege 306/2021, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

Componenta financiară Pretul ofertei 30%

Punctaj maxim factor: 30 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acordă punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim oferit} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Componenta tehnică 70%

Pondere pentru materie primă din pretul total/porție Punctaj maxim 10 puncte

Algoritm de calcul: Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/porție se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 10 puncte, pentru restul ofertelor pretul se calculează folosind urmatorul algoritm: $P(n) = \text{pondere ofertată} / \text{pondere maximă} \times \text{punctaj maxim alocat}$

Calitatea nutrițională a meniului Punctaj maxim: 30 puncte

Acest factor recompensează operatorii economici care oferă meniuri cu un aport optim de proteine de înaltă calitate biologică, adaptate nevoilor nutriționale ale elevilor, conform recomandărilor Ministerului Sănătății pentru Programul Național „Masă Sănătoasă”. Scopul este descurajarea utilizării ingredientelor de calitate inferioară (ex: exces de hidrați de carbon sau grăsimi în detrimentul proteinelor).

Ponderele proteinelor în pachetul alimentar se calculează împărțind cantitatea proteinelor la totalul pachetului, folosind formula procentuală: $\text{Pondere proteine (\%)} = \text{grame proteine} / \text{Total grame alimente} \times 100$

Algoritm de calcul : Pentru cel mai mare nivel al ponderii proteinelor din total grame/porție se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 30 puncte, pentru restul ofertelor pretul se calculează folosind urmatorul algoritm: $P(n) = \text{pondere ofertată} / \text{pondere maximă} \times \text{punctaj maxim alocat}$

Pentru evaluare, ofertanții vor prezenta în cadrul propunerii tehnice:

- **Meniul-cadru pentru 5 zile**, detaliat pe rețete, ingrediente și gramaje.
- **Fișele tehnice ale preparatelor**, semnate de un medic nutriționist, dietetician autorizat și a unui inginer tehnolog în industria alimentară.
- **Calculul nutrițional** (breviarul de calcul) care să demonstreze numărul de grame de proteină pură per porție.

Optimizarea fluxului logistic și a capacității de livrare zilnică (Livrarea zilnică în cadrul PNMS pe parcursul anului școlar 2025-2026 a pachetelor alimentare) 20 puncte

Se accepta livrarea de pachete alimentare în cadrul PNMS către beneficiari publici pe parcursul anului școlar 2025-2026.

Algoritm de calcul: Pentru cel mai mare număr de pachete alimentare livrate zilnic se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 20 puncte, pentru restul ofertelor prețul se calculează folosind urmatorul algoritm: $P(n) = \text{pondere ofertată} / \text{pondere maximă} \times \text{punctaj maxim alocat}$

Pentru evaluare, ofertanții vor prezenta în cadrul propunerii tehnice:

- Contracte încheiate în anul școlar 2025-2026 din care să reiasă numărul de pachete alimentare livrate zilnic către beneficiar publici și
- Procese verbale de recepție / predare-primire din care să reiasă numărul de pachete alimentare livrate zilnic pe parcursul anului școlar 2025-2026

Utilizarea ambalajelor ecologice și biodegradabile 10 puncte

Acest factor premiază operatorii economici care reduc impactul asupra mediului prin utilizarea de soluții sustenabile pentru ambalarea individuală a pachetelor alimentare și a tacâmurilor destinate elevilor. Scopul este eliminarea plasticului de unică folosință și promovarea materialelor compostabile, biodegradabile sau ușor reciclabile.

Algoritm de calcul: Punctajul maxim (10 de puncte) se acordă ofertei care propune un sistem de ambalare complet ecologic pentru toate componentele pachetului alimentar livrat zilnic.

Ofertantul utilizează exclusiv ambalaje standard din plastic de unică folosință (respectarea cerințelor minime obligatorii din legislație, fără aport ecologic suplimentar) va fi punctat cu 0 puncte la acest factor de evaluare.

Pentru evaluare, ofertanții vor prezenta în cadrul propunerii tehnice:

- Fișele tehnice ale ambalajelor utilizate, emise de producători.
- Mostre/Fotografii detaliate ale componentelor pachetului alimentar ambalat, așa cum va fi livrat către elevi.

Punctaj maxim total: 100

REGULI PRIVIND EVALUAREA

1. Toate informațiile solicitate prin Caietul de Sarcini sunt obligatoriu a fi prezentate în propunerea tehnică, sub sancțiunea excluderii. Informațiile prezentate de ofertant trebuie să fie juste și justificabile.
2. Solicitățile de clarificări vor viza doar confirmarea, corectarea sau completarea unor documente sau informații prezentate în oferta și nu prezentarea celor care lipsesc din oferta.
3. Autoritatea contractantă are dreptul de a solicita orice clarificare sau detaliere pe care o considera necesară, în strictă legătură cu propunerea tehnică, cu documentele sau cu informațiile cuprinse în aceasta.

4. La întocmirea propunerii tehnice, ofertantul nu se poate prevala de declarații privind respectarea cerințelor Caietului de Sarcini.

5. Ofertantul este deplin responsabil pentru posibilitatea citirii conținutului și lizibilitatea tuturor documentelor încărcate în oferta sau prin clarificări. În cazul în care un document este parțial lizibil dar se poate distinge tipul documentului, clarificările vor fi acceptate doar în măsura în care ofertantul demonstrează că oferta depusă avea înscrisă informația necesară. În cazul în care documentul este ilizibil în totalitate sau nu se poate citi, va fi considerat document care lipsește.

RECOMANDARI:

1. Pentru o evaluare facilă a ofertelor, ofertantul va încărca doar documentele și informațiile strict necesare conform cerințelor Caietului de Sarcini.

2. Nu este necesară prezentarea unor elemente copiate din documentația tehnică sau documente și informații nerelevante prin prisma documentației de atriuire.

NOTĂ: prezentarea incompletă sau lipsa a documentelor, duc la respingerea ofertei ca neconformă.

Întocmit,

Consilier achiziții publice