



ROMÂNIA
UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ
COMUNA SOARS
JUDEȚUL BRASOV



Comuna Șoars, județul Brașov; cod fiscal 4384621 Tel./Fax.: 0268285440,
email: soars@bv.e-adm.ro_web: www.primariasoars.ro

CAIET DE SARCINI

„Servicii de catering în cadrul Programului-national ”Masa sanatoasa” suport alimentar – masa calda, pentru unitățile de învățământ de pe raza comunei SOARS”, astfel:

- **nivel-Gimnaziu:-** Soars, Barcut ;
- Primar:-**Soars, Barcut si Felmer;
- Gradinita:-**Barcut, Felmer, Rodbav, Soars si Selistat
- **Cod CPV: 55524000-9-** Servicii de catering pentru școli(Rev.2)

PREAMBUL

Având în vedere prevederile

- Legii nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.
- Hotararii 24/2024 privind instituirea Programului national „Masa Sanatoasa”.
- ORDIN nr. 1.563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- LEGE nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.

INFORMAȚII GENERALE

Se va realiza achiziționarea de „Servicii de catering în cadrul Programului-national ”Masa sanatoasa” suport alimentar – masa calda, pentru unitățile de învățământ de pe raza comunei SOARS”, astfel:

- **nivel-Gimnaziu:-** Soars, Barcut ;
- Primar:-**Soars, Barcut si Felmer;
- Gradinita:-**Barcut, Felmer, Rodbav, Soars si Selistat.
- **Cod CPV: 55524000-9-** Servicii de catering pentru școli(Rev.2)

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul își va elabora propunerea tehnică, în vederea atribuirii contractului de achiziție publică.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice în mod obligatoriu.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale.

Vor fi luate în considerare cel puțin cerințele minime din acest caiet de sarcini.

Oferta ce conține servicii inferioare celor prevăzute în Caietul de sarcini sau care nu satisfac cerințele caietului de sarcini va fi declarată neconformă și va fi respinsă.

AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

COMUNA SOARS

Adresă: LOC.SOARS , STR. PRINCIPALĂ, NR. 111, JUD. BRASOV

Telefon: +4 0268285440; **FAX:** +4 0268285440

Email: achizitiicomunasoars@yahoo.com

Partener: ȘCOALA GIMNAZIALĂ SOARS

Proiectul : Programul Pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 unități de învățământ preuniversitar de stat.

DESCRIEREA PROIECTULUI

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.

OBIECTUL CONTRACTULUI

Tip anunț: Anunț de participare pentru servicii din Anexa 2

Tip contract: Servicii

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

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie achiziționarea de **Servicii de catering în cadrul Programului-național "Masa sanatoasa" suport alimentar – masa calda, pentru unitățile de învățământ de pe raza comunei SOARS**.

Prestarea serviciului de catering pentru un număr estimat **318 copii**.

Durata acordului cadru/perioada de prestare a serviciilor de catering, este cu începere de la finalizarea procedurii achiziției publice și atribuirea acordului cadru și până la finalul anului bugetar, respectiv 31.12.2025, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

Incheierea contractelor subsecvente este conditionata de aprobarea continuarii programului de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat prin acte normative care prevad expres acest lucru, precum și sumele care vor fi acordate la nivelul Unitatii de Invatamant din Comuna Soars.

In lipsa prevederilor legale prin care sa fie prevazuta Scoala Soars printre scolile care beneficiaza de suport alimentar, contractual subsecvent nu se incheie.

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica numărul porțiilor, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului.

Prestatorul va avea obligația de a livra zilnic câte 318 porții.

Valoarea estimată a unei porții este de 13,76 lei fără TVA / porție.

Prețul unitar al unei porții include - prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

-La cererea motivată a părinților/reprezentantului legal, formulată în scris și susținută de un document-suport, înregistrată la secretariatul unității de învățământ în care este înmatriculat preșcolarul/elevul, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă, nu pot beneficia de masa caldă vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la [alin. \(1\)](#). În cazul preșcolarilor și elevilor care din considerente de natură culturală sau religioasă nu pot beneficia de masa caldă, documentul-suport este reprezentat de declarația pe propria răspundere a părinților/reprezentantului legal.

- Pentru menținerea sănătății preșcolarilor și elevilor prevăzuți la [alin. \(1\)](#), în cadrul Programului, 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 distribuite vor respecta cerințele 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.

VALOAREA CONTRACTULUI

VALOAREA CONTRACTULUI

Valoarea estimată totală a acordului cadru este de **774.495,36** lei fără TVA, valoare estimată rezultată prin înmulțirea numărului de preșcolari și elevi transmis de către Școala Gimnazială Soars, respectiv **318** cu numărul de zile școlare aproximative /an 2025, respectiv 177 și cu valoarea zilnică /porție, respectiv **13,76** lei fără TVA.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează cursurile școlii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin prevederile legale în vigoare.

Cantitățile necesare a fi livrate, perioadele de livrare și costul estimat al acestora, este după cum urmează:

Nr. crt.	Nr total beneficiari /an școlar	Nr aproximativ zile an	Suma /zi fara	Valoare estimata fara TVA
----------	---------------------------------	------------------------	---------------	---------------------------

	2024-2025	2025	TVA/	2025
1.	318	≈177	13,76	774.495,36

GARANȚIA DE PARTICIPARE -cel mai mare contract subsecvent

Nr. crt.	Nr total beneficiari /an scolar 2024-2025-pana la 20 iunie 2025.	Nr aproximativ zile an 2025-01 ian 2025-20 iunie 2025.	Suma /zi fara TVA/	Valoare estimata fara TVA 2025
1.	318	≈107	13,76	468.197,76

Ofertanții vor constitui garanția de participare în valoare de **4.681,97 lei, conform art.35 alin.(1)a) din H.G. 395/2016, astfel:**

”Art 35

- (1) Garanția de participare reprezintă un instrument aferent modului de prezentare a ofertei, care are drept scop protejarea autorității contractante față de riscul unui comportament necorespunzător al ofertantului pe toată perioada implicării sale în procedura de atribuire.
- a) valoarea, ce nu poate depăși 1% din valoarea estimată a contractului de achiziție publică sau în cazul acordului-cadru din valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent; “

Garanția trebuie să fie irevocabilă și se constituie în conformitate cu prevederile art. 36 al.(1), al.(2) și al.(3) din HG nr. 395/2016.

Contul autorității contractante este: **RO 89 TREZ1325006XXX000069** deschis la Trezoreria Fagaras .

Perioada de valabilitate a garanției de participare va fi cel puțin egală cu perioada minimă de valabilitate a ofertei -30 de zile de la termenul limită de depunere a ofertelor.

În cazul în care ofertanții își constituie garanția printr-un instrument de garantare emis de o societate de asigurări, acesta va fi însoțit de **dovada plății poliței de asigurare privind garanția.**

Neprezentarea constituirii garanției conduce la declararea ofertei ca inacceptabilă.

Dovada constituirii garanției trebuie să fie prezentată cel mai târziu la termenul limită de depunere a ofertelor, indiferent de modalitatea de constituire aleasă.

Reținerea garanției se face în condițiile art. 37 al.(1) din HG nr.395/2016.

Restituirea garanției de participare se face în condițiile art. 38 din HG nr. 395/2016.

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Se vor prepara conform variantelor orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, următoarele :

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 Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020, 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;

-Suportul alimentar - trebuie să respecte prevederile [Legii nr. 123/2008](#) pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale [Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008](#) pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

-Suportul alimentar - este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor [pct. 8 din anexa nr. 2 din HG 928/2023](#), fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

-În sensul normelor metodologice la OUG 77/2023, documentele-suport, care însoțesc cererea motivată a părinților/ reprezentanților legali/ocrotitorilor legali conform prevederilor [art. 1 alin. \(4\) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 77/2023](#), pot fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;

b) declarație pe propria răspundere a părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal cu privire la bolile de care suferă preșcolarul/elevul, la apartenența la o/un religie/comunitate culturală/cult care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în [anexa nr. 1 din HG 928/2023](#).

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale, precum și posibile variante de meniu sunt prevăzute în [anexa nr. 3 a HG 928/2023](#).

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, 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.

În conformitate cu principiile care trebuiesc respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform Institutului National de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legale se exercită conform competențelor de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul Direcție de sănătate publică, Brașov.

Serviciile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor sunt responsabile cu realizarea controalelor oficiale privind respectarea regulilor generale și speciale de igienă la nivelul unităților care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program-, potrivit prevederilor Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor (Regulamentul privind controalele oficiale), de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului.

Ofertanții au obligația conform art 3 alin 4 din O.U.G.77/2023 să introducă în oferta o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

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 per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

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

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

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la prestator. 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.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile [Regulamentului \(UE\) 2017/625](#) al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a [Regulamentelor \(CE\) nr. 999/2001](#), [\(CE\) nr. 396/2005](#), [\(CE\) nr. 1.069/2009](#), [\(CE\) nr. 1.107/2009](#), [\(UE\) nr. 1.151/2012](#), [\(UE\) nr. 652/2014](#), [\(UE\) 2016/429](#) și [\(UE\) 2016/2.031](#) ale Parlamentului European și ale Consiliului, a [Regulamentelor \(CE\) nr. 1/2005](#) și [\(CE\) nr. 1.099/2009](#) ale Consiliului și a [Directivelor 98/58/CE](#), [1999/74/CE](#), [2007/43/CE](#), [2008/119/CE](#) și [2008/120/CE](#) ale Consiliului și de abrogare a [Regulamentelor \(CE\) nr. 854/2004](#) și [\(CE\) nr. 882/2004](#) ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a [Directivelor 89/608/CEE](#), [89/662/CEE](#), [90/425/CEE](#), [91/496/CEE](#), [96/23/CE](#), [96/93/CE](#) și [97/78/CE](#) ale Consiliului și a [Deciziei 92/438/CEE](#) a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

- Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.
- Servirea mesei calde în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației aplicabile în materie referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.
- Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.
- Coordonarea programului- la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației aplicabile în materie, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.
- Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.
- Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.
- Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat 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-, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legale aplicabile în materie.

- În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.
- Serviciile de stat sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor realizează controale oficiale în vederea verificării modului în care sunt respectate condițiile generale și speciale de igienă stabilite în legislația națională și europeană privind siguranța alimentelor, iar Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor realizează controale oficiale conform atribuțiilor specifice legislației privind etichetarea produselor alimentare.
- Unitățile de învățământ preuniversitar care implementează acest program- sunt supuse inspecției sanitare de stat, care este realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, conform competențelor legale.
- În cazul unor rezultate necorespunzătoare, personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București va lua măsurile necesare eliminării riscului de îmbolnăvire a preșcolarilor și elevilor ce servesc masa prin consumul acelor alimente și va informa direcția sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București asupra acestor aspecte, utilizând sistemele de alertă și cooperare existente.

CALITATEA PRODUSELOR

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

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

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de prestări servicii, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

SIGURANȚĂ ȘI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la prestator către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar va fi-**ziua producerii-pentru masa caldă.**

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a 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.

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.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului- de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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

Ambalare, etichetare, marcare

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

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

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

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	

Grăsimi g, din care:	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care:	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

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.

CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator 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 în vigoare.

RECEPȚIA ȘI LIVRAREA

Livrarea se va face zilnic, pe baza comenzilor date de unitatea școlară, în intervalul orar stabilit de către conducătorul unității de învățământ.

Recepția mesei calde aferentă serviciilor de catering pentru școli se va realiza în fiecare zi de pe perioada derulării serviciilor.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personalului didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate, se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Recepția se va face la livrare de coordonatorul local/ responsabil, în prezența prestatorului și va fi consemnată într-un proces-verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorate, care nu sunt etichetate conform legislației în vigoare și/sau nu sunt însoțite de:

- Avizul de expediție
- Documentele care să ateste originea
- Documentele de însoțire a mărfii, precum și produsele care nu întrunesc condițiile prezentului Caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator, vizual și dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de DSV a județului Brașov.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către prestator.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate, vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Dacă în urma recepționării se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice, sau se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sesizeze conducerea unității de învățământ și autoritatea contractantă.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare, în termen de două ore de la primirea notificării.

În cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul de a solicita înlocuirea întregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile în această situație vor fi suportate de către prestator.

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

Având în vedere că în Comuna Soars sunt un număr de cinci localități a unităților de învățământ, conducătorul unităților de învățământ va stabili punctele de distribuire a porțiilor de masa caldă.

METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului- de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă.

1. 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 legale aplicabile în materie.

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

3. 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.

4. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

6. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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

8. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile [Regulamentului \(CE\) nr. 2.073/2005](#) al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare. Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile [Regulamentului \(UE\) nr. 1.308/2013](#) al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a [Regulamentelor \(CEE\) nr. 922/72](#), [\(CEE\) nr. 234/79](#), [\(CE\) nr. 1.037/2001](#) și [\(CE\) nr. 1.234/2007](#) ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

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

9. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

a) ziua producerii pentru masa caldă;

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația aplicabilă în materie, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea legislației aplicabile în materie.

10. 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.

11. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

12. 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.

13. Ambalare, etichetare, marcare

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

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

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g, din care:	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care:	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

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.

Produsele trebuie să respecte Anexa nr. 3 la normele metodologice H.G. 928/2023

Normele minime obligatorii 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 mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația aplicabilă în materie.

- 2.** Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.
- 3.** Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
9. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației aplicabile în materie.
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul- au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației aplicabile în materie.

Variante 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 tavă;
9. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
10. macaroane cu brânză;

Si

11. un fruct întreg/portie.

La fiecare portie se adauga cate o chifla.

Masa caldă se va pregăti în mod diferit zilnic conform variantelor de meniu de mai sus, respectând prevederile Legii 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și a Ordinului 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți precum și toată legislația prevăzută în prezentul caiet de sarcini.

Ofertantul trebuie să dovedească faptul că dispune de capacitatea tehnică pentru desfășurarea exclusivă a activității de catering și personal calificat pentru prestarea

serviciilor și livrarea unui nr. de 318 de porții zilnice în 5 locații a unităților de învățământ din Comuna Soars;

Declarația pe proprie răspundere semnată de reprezentat legal sau de un împuternicit al acestuia privind instalațiile și echipamentele direct implicate în activitatea de producere a hranei, precum și o listă cu acestea .

Ofertantii vor prezenta:

Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, emisă de ANSVSA, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul,, din care să reiasă autorizarea desfășurării activității de catering.

Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul,, autorizat de D.S.V.

Propunerea tehnică va fi elaborată în mod obligatoriu cu respectarea datelor și condițiilor din prezentul Caiet de sarcini, astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice și respectiv cu cerințele aferente criteriilor de calificare .

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează după compararea prețurilor prezentate în cadrul ofertelor admisibile.

Propunerea tehnică se va redacta în limba română, va fi șampilată și semnată de reprezentantul legal și va avea un caracter ferm și obligatoriu , din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate.

Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedură.

Vor fi response ofertele neconforme.

Potrivit Art.137 din HG 395/2016:

”

(1) Comisia de evaluare **are obligația de a respinge ofertele inacceptabile, neconforme și neadecvate.**

.....
(3) În condițiile [art. 215 alin. \(5\) din Lege](#), oferta este considerată **neconformă** în următoarele situații:

a) nu satisface în mod corespunzător cerințele caietului de sarcini:”

.....
In caietul de sarcini se solicita suport alimentar in varianta **-masa calda, operatorii economici au obligatia de a depune oferta corespunzatoare, respectiv masa calda, nu pachet alimentar.**

**CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII
FINANCIARE**

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă.

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și respectiv cu cerințele specificate prin prezentul Caiet de sarcini.

În prețul unitar oferit, vor fi cuprinse toate costurile necesare îndeplinirii tuturor operațiunilor menționate în Caietul de sarcini (cost produs, ambalaj, transport).

Tariful (prețul) unitar pentru serviciile prestate și livrarea produselor la destinația finală, va fi exprimat în lei, fără TVA.

În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia are dreptul de a o respinge.

Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea serviciilor și livrarea produselor la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului.

Achizitorul are dreptul de a diminua cantitățile propuse, respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți în cadrul unităților de învățământ, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică.

Portia de masa caldă /copil/pe zi, este în limita unei valori maxime de 13,76 lei/beneficiar, fără TVA.

Limita valorică prevăzută conține- prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielilor de transport, și de distribuție.

În cazul în care prețul fără TVA, inclusiv propunerea financiară, depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

Ofertanții **au obligația** 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, conform art 3 alin 4 și 5 din OUG 77/2023.

Ofertantul va elabora propunerea financiară conform Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor.

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală va fi exprimat în LEI, cu TVA, numai cu două zecimale (două cifre după virgulă).

În cazul propunerilor financiare care conțin prețuri (tarife) cu mai multe cifre după virgulă se vor lua în considerare, pentru departajare, numai primele două cifre.

Pretul va fi exprimat în lei fără TVA/portie.

CRITERIUL DE ATRIBUIRE

În conformitate cu prevederile legale, criteriul de atribuire este: **cel mai bun raport calitate-preț**.

Pretul ofertei

Componenta financiară

Descriere algoritm: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim oferit} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Ordine criteriu: 1

Pondere criteriu: 85

Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie

Componenta financiară

Descriere algoritm: Algoritm de calcul:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 15 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul $P_{mp}(n)$ se calculează astfel: $P_{mp}(n) = (MP_n / MP_{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$, Unde: $P_{mp}(n)$ - 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_{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 acordă punctaj. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decât nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă. Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim două zecimale. Este declarată castigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate-preț". Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula " $P_{total} = P + P_{mp}$ ", exprimat cu maxim două zecimale. Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta

castigatoare.

Ordine criteriu: 2

Pondere criteriu: 15

- În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza proceselor-verbale de recepție și a comenzilor transmise de unitatea școlară beneficiară.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta copii după documentele legale de achiziționare a produselor necesare preparării mesei calde (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize).

Pe perioada contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (frecvența, cantitatea, perioada, locul de desfășurare) în funcție de evoluția programului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activității.

Eventualele amendamente la clauzele contractuale se pot formula sub formă de solicitări de clarificări, care se vor transmite prin e-mail, înainte de data limită stabilită pentru depunerea ofertelor, pentru a putea fi aduse la cunoștință tuturor operatorilor interesați. Nu vor fi acceptate propuneri de modificare a clauzelor contractuale care sunt în mod evident dezavantajoase pentru autoritate.

Oferta cu documentația aferentă, va fi înaintată autorității contractante până la data și ora precizate în anunțul de participare la sediul acesteia, menționat la secțiunea datele de identificare a autorității contractante și va fi însoțită de formularul F1 A –Scrisoare de înaintare (completat, semnat, ștampilat și datat).

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza Caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor impuse în Caietul de sarcini, după caz.

ÎNTOCMIT,
Viceprimar
BADEANU IONUT

Avizat,
Director Scoala Gimnaziala Soars
BUIAN CLAUDIU-NICOLAE

Tehnoredactat,
Achizitii publice-inspector superior
DEMETER CRISTINA- MIHAELA