

PRIMARIA U.A.T. COMUNA GRADINARI
SE APROBA

Nr. 4771/25.08.2026

PRIMAR,



CAIET DE SARCINI PENTRU
ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE:
" ACHIZITIE SERVICII CATERING PENTRU 154 ELEVI"
COD CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

INFORMATII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară.

Procedura de atribuire aplicată este procedură proprie conform Articolului 111 (1) 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.

Articolului 111 (1) Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o procedură proprie, autoritatea contractantă având obligația respectării principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2).

Derularea procedurii de achiziție se va realiza, în plic închis.

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

Obiectul contractului de achiziție publică este constituit de prestarea de servicii de catering pentru U.A.T. COMUNA GRADINARI, JUDEȚUL OLT.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrană sub formă de pachet alimentar de tip masă caldă fel principal pentru un număr de 154 elevi (elevi învățământ primar și elevi, învățământ gimnazial).

Propunerea tehnică trebuie să îndeplinească cerințele minime din specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerate obligatorii.

Serviciile de catering pentru școli oferite trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerințelor tehnice și profesionale asumate prin contract. Cerințele sunt obligatorii pentru toți ofertanții și nu îi absolvează pe aceștia de responsabilitatea de a realiza și alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzător.

Ofertarea de servicii de catering pentru școli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, în termenul art. 137 alin. (1) din Hotărârea 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, potrivit căruia "Comisia de evaluare are obligația de a respinge ofertele inacceptabile, neconforme și neadecvate". În acest sens, orice ofertă prezentată va asigura condițiile minime din prezentul caiet de sarcini,

urmand a fi luata in considerare in cazul in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale.

Este obligatorie intocmirea propunerii tehnice astfel incat, in procesul de evaluare, informatiile din propunerea tehnica sa permita identificarea facila a corespondentei cu cerintele din Caietul de sarcini.

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si sa permita indeplinirea contractului de achizitie, la parametrii cantitativi si calitativi solicitati prin caietul de sarcini, in conditiile legal reglementate de legislatia in vigoare.

Pretul inclus in propunerea financiara va fi prezentat in lei, fara TVA, cu specificarea TVA separat, fara a depasi valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare. In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata, comunicata prin anuntul de participare, oferta este considerata inacceptabila.

Pe perioada derularii contractului entitatea contractanta isi rezerva dreptul de a achizitiona serviciile de catering scolar in functie de necesitati, pe baza unei note de comanda emisa de catre beneficiar pana cel tarziu la ora 8.30 a zilei in curs.

Pentru elaborarea ofertei se vor avea in vedere atat informatiile precizate in prezentul Caiet de sarcini, cat si informatiile precizate in Anexele Caietului de sarcini care sunt parte integranta a cerintelor Caietului de sarcini.

Oferta si documentele care insotesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale. Oferta va avea o perioada de valabilitate corelata cu perioada de parcurgere a procedurii de atribuire, respectiv 90 de zile.

Ofertantii trebuie sa indeplineasca criteriile de calificare stabilite in documentatia de atribuire in conformitate cu cerintele stabilite de autoritatea contractanta.

Neindeplinirea criteriilor de calificare in conformitate cu cerintele stabilite de entitatea contractanta conduce la considerarea ofertei ca inacceptabila.

Oferta declarata castigatoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie sa indeplineasca toate specificatiile tehnice minime obligatorii, asa cum au fost acestea stabilite in caietul de sarcini.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire, in termenul stabilit prin anuntul de participare.

1. Denumirea autoritatii/entitatii contractante: Primaria comunei Gradinari, judet Olt

2. Persoanele de decizie privind achizitia publica, din cadrul autoritatii/entitatii

contractante: IOANA Bogdan -PRIMAR, PANDURU Stefania Minodora -SECRETAR GENERAL, HEROAICA Sorina Georgiana – CONTABIL, NEGRESCU Ion Vicentiu-CONSILIER ACHIZITII PUBLICE, TUDOR Valeriu -REFERENT VIZA CFP, CĂLINESCU LUCIAN-ION -CONSILIER LOCAL, BUȘE CORNEL-CONSILIER LOCAL, CARJAN VICTOR – CONSILIER LOCAL CHESNOIU MIHAI-DRAGOȘ -CONSILIER LOCAL, SIMOIU Florin -CONSILIER LOCAL, SIMOIU Iulian -CONSILIER LOCAL, STOIAN Adrian -CONSILIER LOCAL, LABĂ IONUȚ-COSMIN -CONSILIER LOCAL, ȘURLEA GHEORGHE -CONSILIER LOCAL, VLĂDOIU GHEORGHE -CONSILIER LOCAL

3. Date de contact: e-mail – contact@primariagradinari-olt.ro

4. Adresa sediului : U.A.T. COMUNA GRADINARI, cu sediul in, localitatea Gradinari, Strada Traian, nr. 3 , judetul Olt, cod fiscal 5139779.

5. Adresele de livrare a pachetelor alimentare: Scoala gimnaziala Gradinari, str. Traian, nr. 13, localitatea Gradinari, judetul Olt.

6. Procedura de achizitie:

Procedura de atribuire aplicata este „**procedură proprie conform Articolului 111 (1)** in conditiile Legii 98/2016 privind achizitiile publice si ale Hotararii nr. 395/2016 pentru

aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Articolului 111 (1) Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o procedură proprie, autoritatea contractantă având obligația respectării principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2).

7. Tip contract: Contract de prestări servicii Anexa II la Legea 98/2016.

8. Obiectul contractului de achiziție este reprezentat de "achiziția de servicii de catering"

Pentru atribuirea contractului Valoarea estimată este:

Val estimată contract	Nr elevi	Val estimată pachet	Nr zile
Lei fara TVA	buc	Lei fara TVA	buc
411.919,20	154	14,86	180

9. Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering:

Durata contractului: **anul școlar 2026 -2027** (Septembrie - Iunie)

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi 180 de zile de școlarizare estimate/persoană/perioada contractuală (în conformitate cu programa școlară).

10. Numărul de pachet alimentar de tip masă caldă-fel principal care vor face obiectul contractului: 27.720 (un pachet alimentar de tip masă caldă fel principal/zi/persoană);

Numărul de beneficiari este **de 154**.

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv numărul pachetelor alimentare, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

11. Ofertele se vor depune la sediul U.A.T. COMUNA GRADINARI, până la data publicată în anunț, în plic sigilat care va conține documente de calificare, propunerea tehnică și oferta financiară.

12.Cerințe tehnice:

Suportul alimentar

Suportul alimentar se acordă în baza contractului de finanțare pentru -"FURNIZARE SERVICII INTEGRATE ÎN COMUNITĂȚILE RURALE- FACILITAREA ACCESULUI PERSOANELOR VULNERABILE LA SERVICII DE BAZĂ EFICIENTE ȘI DE CALITATE", și trebuie să fie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar, sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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 pot fi monitorizate și controlate

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă ofertantul va face dovada că produsele alimentare vor fi livrate zilnic numai din unități autorizate/înregistrate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Suportul alimentar va respecta prevederile **Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar** și ale **ORDINULUI nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar**.

Același tip de meniu nu se va furniza timp de două zile consecutiv.

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 optime de igienă.

13.Legislatia aplicabila

1. *Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare*
2. *Hotărârea de Guvern nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publica/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare*
3. *NOTIFICAREA ANAP cu privire la achiziția serviciilor sociale și altor servicii specifice ca urmare a prevederilor legislative adoptate prin O.U.G. nr. 114/2020*
4. *Ordinul ANAP 1170/2021*
5. *Legea nr.123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă in unitățile de învățământ preuniversitar*
6. *Ordin nr.1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor si școlarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii si adolescenți*
7. *Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările si completările ulterioare.*
8. *Regulamentul (UE) nr.1308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole si de abrogare a regulamentelor (CEE) nr.922/72, (CEE) nr.234/79, (CE) nr.1037/2001 si (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A111997 Brânzeturi cu pasta opărita (cașcaval), cu modificările si completările ulterioare.*
9. *Ordinului ministrului sănătății si al ministrului educației, cercetării si tineretului nr.1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena, cu modificările si completările ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent*

10. 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.

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.

Elevii și preșcolarii primesc suportul alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4.183/2022.

Preluarea suportului alimentar se realizează în situațiile prevăzute la alin. (2) de către părinți/reprezențați 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.

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.

Distribuirea pachetului alimentar 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 în vigoare 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/pachete alimentare 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 în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării pachetului alimentar, 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 confirmare a 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.

Produsele distribuite 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 preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Livrarea se va face zilnic, pentru un număr de 154 beneficiari.

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectuează, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativa si cantitativa, întocmite de unitățile de învățământ si aprobate de primarul comunei.

Conducerea unității de învățământ va desemna un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic sau personal didactic auxiliar.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ consta in diverse tipuri de activități:

recepție de produse-servicii, evidenta zilnica a livrării suportului alimentar (masa calda-fel principal in regim catering), completarea formularelor de raportare periodica etc.

Specificații tehnice:

14. Caracteristici generale

Se va furniza: suport alimentar pachet masa calda-fel principal

suport alimentar masa calda fel principal

: se vor asigura minim 700kcal pentru un meniu masa calda.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele metodologie de aplicare a OUG 97/2018, redate mai jos:

Legume cu piept de pui la grătar;

Mâncare de mazăre cu piept de pui;

Pilaf cu legume și ficăței de pui;

Piure de morcov cu grătar de pui;

Piure de cartofi cu piept de curcan;

Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;

Ghiveci de legume cu pui;

Orez cu legume și pui la tava;

Sufleu de broccoli cu brânză;

Cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;

Tocană de legume cu orez brun;

Piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;

Omletă cu legume (ardei, ciuperci, ceapă verde) și brânză telemea;

Sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;

Dovlecel umplut cu brânză la cuptor;

Ciuperci la cuptor umplute cu brânză (pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani);

Macaroane cu brânză;

Cartofi franțuzești (la cuptor cu brânză și ou);

Quinoa cu legume;

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

Ofertantul va propune in oferta tehnica cel puțin 5 variante diferite de meniu masa calda-fel principal, care sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata pe care le va repeta in livrare catre scoli.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea

consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

15. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

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.

Producatorul/distribuitorul pachetului alimentar, participant în cadrul prezentei procedurii de atribuire privind furnizarea acestor produse pentru instituțiile școlare trebuie să fie autorizați sanitar și sanitar veterinar, pentru spațiile de producție și depozitare, inclusiv pentru mijloacele de transport.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor/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 30% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

16. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ 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.

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.

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.

17. 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 specificat pentru fiecare elev.

Materiile prime și toate ingredientele sunt depozitate în condiții corespunzătoare, concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării. Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că toate ingredientele și produsele alimentare sunt depozitate conform prevederilor legale, în depozite autorizate conform legislației în vigoare.

Meniurile vor fi ambalate în caserole biodegradabile. Se va prezenta certificat care să ateste faptul că materialul din care sunt fabricate acestea este biodegradabil.

18. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția suportului alimentar însoțit de fruct sau desert pentru masa sanatoasă, se va face zilnic, între orele 11:00 -12:00 , pe baza comenzii primite în scris la ora 08:30 din partea unității de învățământ.

Mijlocul de transport, folosit la transportul alimentelor, va fi supus dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare;

Transportul hranei se va face cu mijloace de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

19. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de **24 de ore** de la momentul ambalării.

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.

20. Ambalare, etichetare, marcare

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

- a) denumirea produsului;
- 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;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscriserea 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 energetica Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri 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 înscriserea 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, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

21. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

22. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire este: Cel mai bun raport calitate/preț

a) Prețul ofertei: 70%

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Preț minim oferit} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

a) Timpul de livrare: 30%

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul de livrare cel mai scurt se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru alti timpi de livrare punctajul $T(n)$ se calculeaza invers proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timp de livrare minim oferit} / \text{Timp de livrare oferta}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Justificare criteriu: Calitatea și siguranța alimentară → Reducerea intervalului dintre preparare și servire minimizează riscul dezvoltării bacteriilor patogene și garantează servirea hranei la temperaturile legale

În situația în care două sau mai multe oferte ofertează același preț, autoritatea contractantă va solicita respectivelor ofertanți reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiară va fi depusă doar și numai în urma solicitării entității contractante.

23. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Propunerea tehnică se va elabora, astfel încât aceasta să respecte în totalitate cerințele prevăzute în caietul de sarcini. Ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează să fie prestate cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini. În acest scop propunerea tehnică va conține comentarii și specificații tehnice prin care să se demonstreze corespondența propunerii tehnice cu specificațiile tehnice respective precum și alte documente solicitate.

Propunerea tehnică se va întocmi într-o manieră organizată, concretă și profesionistă, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a

corespondenței informațiilor cuprinse în ofertă cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va corespunde cu cerințele prevăzute în prezentul Caiet de Sarcini și va fi corelată cu propunerea financiară, sub sancțiunea respingerii ofertei ca neconformă în baza art. 137 alin. 3 litera d) din HG nr. 395/2016.

Nu este permisă o completare ulterioară a propunerii tehnice cu noi informații sau /și documente.

Ofertantul va prezenta Declarație pe propria răspundere prin care va dovedi faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de respectarea obligațiilor în domeniul social și mediu și la condițiile de muncă și protecția muncii (conform prevederilor art. 51 alin. (2) din Legea nr. 98/2016) și că le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului de lucrări. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare și se referă la condițiile din domeniul mediului, social, și al relațiilor de muncă, se pot obține de pe site-ul : <http://www.mmuncii.ro>, <http://www.mmediu.ro>.

Justificarea criteriului de atribuire „timpul de livrare”: Ofertantul va prezenta documente relevante cu privire la amplasarea facilităților de preparare, mijloacelor de transport și distanța dintre punctul de preparare și locația de servire (școală).

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va prezenta propunerea financiară în corelație cu toate elementele din Caietul de sarcini.

Modul de prezentare a propunerii financiare – se va completa - Formularul de ofertă care va fi însoțit de Centralizatorul de prețuri, unde se va detalia prețul.

Se vor prezenta variantele de meniuri cu defalcarea pretului fiecărui element component.

În ceea ce privește propunerea financiară, prestatorul va lua în considerare că prețul este fix și nu poate fi modificat.

Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.

Documentele solicitate de la potențialii Ofertanți până la data și ora limită de depunere a ofertelor sunt:

Acordul de asociere, semnat de toți membrii Asocierii [doar în cazul unei Asocieri]; Împuternicire din partea fiecărui membru al Asocierii pentru aceeași persoană, autorizând persoana desemnată să semneze Oferta și să angajeze Ofertantul în procedura de atribuire [doar în cazul unei Asocieri];

Angajament al Terțului Susținător (angajament necondiționat) cu privire la susținerea tehnică și profesională a Ofertantului în ceea ce privește îndeplinirea criteriilor referitoare la capacitatea tehnică și/sau profesională și anexele acestuia constând în documentele transmise operatorului economic Ofertant de către terțul/terții susținător/susținători din care rezultă modul efectiv în care aceștia din urmă asigură îndeplinirea angajamentului de susținere [dacă este cazul];

Acordul de subcontractare/Acordurile de subcontractare pentru Subcontractanții cunoscuți la momentul depunerii Ofertei [dacă este cazul];

Documente de calificare- Declarații privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și 60, 164, 165 și 167 din Legea 98/2016;

Certificat Cazier Fiscal pentru Companie; valabil.

Certificat Cazier Judiciar pentru Administrator și operator economic valabil.

Certificat Atestare Fiscala – taxe și impozite locale valabil.

Certificat Atestare Fiscala – ANAF valabil

Autorizatie de functionare emisa de catre Primaria unitatii administrativ-teritoriale unde isi are sediul sau punctul de lucru operatorul economic.

Identificarea reprezentantului ofertantului in cadrul procedurii.

Certificat constatator ONRC care sa ateste beneficiarul real.

Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului de pe lângă tribunalele teritoriale. **Informațiile cuprinse în certificatele constatatoare trebuie să fie reale/actuale la data prezentării și să rezulte un cod CAEN corespunzător cu obiectul contractului de catering din Certificatul Constatator.**

Propunerea Tehnică;

Propunerea Financiară;

Declarație privind partea/ părțile din PROPUNEREA TEHNICA și FINANCIARA care au caracter confidențial

Ofertanții vor prezenta autorizațiile/avizele sanitare veterinare și alimentație publică.

Ofertanții vor prezenta documente prin care să se facă dovada deținerii a minim 1 mașină autorizată pentru transport alimente; se vor prezenta cărți de identitate pentru mașini și autorizații pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei și cursuri de igienă pentru soferul autoutilitarelor de transport alimente.

Autorizatie de functionare emisa de catre Primaria unitatii administrativ-teritoriale unde isi are sediul sau punctul de lucru operatorul economic.

NOTA PRIVIND MOSTRA:

În etapa de evaluare, tehnica autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita la sediul instituției o mostră a produsului oferit însoțită de buletine de analiză pentru produsele care intră în componenta pachetului alimentar, cu încadrarea în limitele prevăzute în anexa nr. 1 la Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.