

APROBAT,
Viceprimar,
SOOS SANDOR LASZLO



CAIET DE SARCINI PENTRU

Atribuirea contractului de prestari servicii avand ca obiect : *Servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar – masa calda - acordat elevilor Scolii Gimnaziale « Stefan Micle » din comuna Feleacu, judetul Cluj, în cadrul Programului National „Masă Sănătoasă” in perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.*

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și propunerea financiară.

Prezentul caiet de sarcini conține, specificații tehnice, specificații de calitate și specificații financiare. În cadrul acestei proceduri, Comuna Feleacu îndeplinește rolul de Autoritate contractantă, respectiv Autoritatea contractantă în cadrul Contractului.

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.

Ofertele care nu îndeplinesc toate cerințele minimale vor fi declarate neconforme. Nu se acceptă depunerea de oferte alternative.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor stabilite prin prezentul caiet de sarcini.

Orice ofertă care se abate de la cerințele minimale va fi considerată admisibilă numai în condițiile în care aceasta asigură un nivel calitativ superior cerințelor minimale.

În conformitate cu regulile de elaborare a documentației de atribuire din Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, art. 156, alin (2) și (3), specificațiile tehnice din prezentul Caiet de sarcini care precizează un anumit producător, o anumită origine sau un anumit procedeu care caracterizează produsele sau serviciile furnizate și care se referă la mărci, brevete, tipuri, la o origine sau la o producție specifică se consideră a fi însoțite de cuvintele « sau echivalent », indiferent dacă aceste cuvinte sunt prevăzute expres sau nu în prezentul document.

SECȚIUNEA I.

Descrierea achiziției

La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar se instituie Programul național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolărilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

Directorul unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație a Școlii Gimnaziale « Stefan Micle » Feleacu, comuna Feleacu, județul Cluj, a optat pentru *masa caldă, în regim catering*. 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 pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ vor fi asigurate de persoanele 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.

Personalul desemnat de către Consiliul de administrație al unității de învățământ va face prezența elevilor și va comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții care li se vor distribui elevilor 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 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 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 administrativ-teritoriale, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

DATE GENERALE

1. **Autoritate contractantă:** COMUNA FELEACU

2. **Adresa:** sat Feleacu, nr. 131, comuna Feleacu jud. Cluj

4. Tel.: 0264-237097

5. Adresa de e-mail: office@comunafeleacu.ro

6. **Obiectul contractului:** *Servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar – masa caldă - acordat elevilor Scolii Gimnaziale « Stefan Micle » din comuna Feleacu, judetul Cluj, în cadrul Programului National „Masă Sănătoasă” in perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.*

Procedura aleasa : procedura proprie pentru achizițiile publice de servicii sociale si alte servicii specifice prevazute in Anexa 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Comuna Feleacu urmareste prin prezentul contract achizitionarea de servicii de catering pentru cei 322 elevi /zi, in cadrul Programului National „Masă Sănătoasă” in perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, constand in masa caldă in regim de catering.

Cod CPV: „ 55524000-9” – Servicii de catering pentru școli

7. **Sursa de finanțare:** Achiziția este finanțată din bugetul local - finanțarea Programului National „Masă Sănătoasă” in perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026 se alocă bugetelor locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor pe raza cărora se află unitățile-pilot, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București.

8. Durata contractului de achiziție publică

Durata contractului: cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie, pe durata desfasurarii cursurilor școlare din anul 2026, cu exceptia vacanțelor școlare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.

Durata de valabilitate a Contractului incepe de la data semnarii acestuia de catre ambele parti si pana la data ultimei plati din contract.

Durata de valabilitate a contractului este distincta de Durata de prestare (durata de executie este, alaturi de alte elemente precum perioada de garantie, parte a duratei de valabilitate a contractului).

9. **Numarul suportului alimentar – masa caldă - care vor face obiectul contractului:** 1 (o) masa caldă (felul doi si fruct) in regim de catering/zi/persoana;

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul suportului alimentar, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

Numarul copiilor, beneficiari directi ai programului : 322

10. Compozitia mesei calde.

Compozitia mesei calde zilnice este prevazuta mai jos, in prezentul caiet de sarcini, si va respecta normele legale in vigoare.

11. Masa calda in regim de catering - conditii si cerinte minimale impuse (Anexa 2 si 3 la HG)

Scoala Gimnaziala Caianu, prin conducerea acesteia, a optat pentru masa calda, in regim de catering, pentru elevii acesteia.

Masa calda va consta in felul doi (fel principal). La acesta se va adauga un fruct, diferit in fiecare zi din saptamana.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea mesei calde se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, dupa incheierea contractului, in fiecare punct de livrare, in care isi desfasoara activitatea Scoala Gimnaziala « Stefan Micle », comuna Feleacu, judetul Cluj.

Furnizorul va respecta urmatoarele cerinte in pregatirea mesei calde pentru elevi si prescolari :

- Nu se adauga aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor 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 prepara aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite;
- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- 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 igienicosanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Suportul alimentar trebuie 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 adolescenti.

Totodata, 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.

Pentru mentinerea sanatatii prescolarilor si elevilor, in PNMS se vor distribui numai produse alimentare obtinute in unitati înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranta produselor alimentare, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranta alimentelor.

Masa calda va fi livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi 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 realizata pe baza "Planului meniului saptamanal", intocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana aprobat de catre unitatea de invatamant.

La intocmirea "Planului meniului saptamanal" ofertantii trebuie sa se tina seama de urmatorii factori:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
 - afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
 - sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
 - anotimpul in care se servesc meniurile;
 - preferintele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
 - realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreeate de catre cei care le consuma;
 - sa fie consistent si sa dea senzatie de satietate;
 - sa fie variat atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara. In acest scop, in popunerea tehnica vor fi prezentate cel puțin 2 variante de meniu saptamanal.
- Ofertantul sa respecte particularitatile unitatii de invatamant beneficiare ale serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu.

Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima/produse alimentare;**
- b) prepararea hranei;**
- c) distributie.**

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime/produselor alimentare.

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 in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare locatie si elev.

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

12. Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli -Conditii si termene de livrare

12.1 Conditile de livrare

Suportul alimentar va fi livrat in temeiul contractului si numai in baza notelor de comanda emise de fiecare unitate de invatamant in parte.

In nota de comanda se vor preciza informatii privind: numarul de portii, numarul de beneficiari/locatie de livrare/clasa, persoana de contact si alte informatii care vor fi considerate necesare. In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa anterior.

12.2 Termen de solicitare a comenzii:

Solicitarea comenzii prin nota de comanda se va realiza de catre desemnata de coordonatorul local de program al unitatii de invatamant)

Aceste note de comanda vor fi transmise prin mijloace electronice (email, fax, telefonice), in fiecare dimineata, pana cel tarziu la ora 9:00, pentru ziua in curs.

In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa in ziua anterioara. Pe perioada derularii contractului, autoritatea contractanta sau un imputernicit al acesteia (insitutia de invatamant) isi rezerva dreptul de a comanda suportul alimentar in functie de necesitati, astfel incat prestarea serviciilor de catering scolar sa se adapteze cantitativ numarului de copii prezenti la cursuri.

12.2 Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering

Prestarea/livrarea serviciilor de catering se va efectua o singura data in fiecare zi, in intervalul orar 11:00 AM - 11:50 AM, in cele două locatii in care isi desfasoara activitatea unitatea de invatamant, respectiv:

- 1. Școala Gimnaziala « Stefan Micle » Feleacu, comuna Feleacu, judetul Cluj, pentru un numar de 152 beneficiari;**
- 2. Școala Gimnaziala Gheorghieni, comuna Feleacu, pentru un numar de 170 de beneficiari ;**

conform notelor de comanda, pentru perioada de scolarizare, stabilite conform caietului de sarcini.

Notă: Beneficiarul își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

13. Distribuția, Transportul și ambalarea, etichetarea și marcarea alimentelor/hranei

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 personal salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

13.1 Condiții pentru transport și depozitare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Modul de prezentare și ambalare al mesei calde :

- trebuie să fie prezentate individual, pe cele trei categorii (produse de panificație din făina integrală, produse din carne și/sau branzeturi/ derivate din lapte, precum și legume : de exemplu, **vor fi prezentate într-o caserolă cu trei secțiuni**) ambalat etans fiecare suport alimentar în parte, iar apoi ambalate/asezate în **ladite/locuții de livrare/clase**, conform notelor de comanda ; totodată trebuie livrate și tacamuri ;

Fructele vor fi transportate în pungi/ladite de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor în timpul transportului și manipulării.

Transportul mesei calde se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență 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 mesei calde 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/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering scolar:

Prestatorul trebuie să prezinte pentru fiecare livrare/transport a mesei calde următoarele documente:

a) Aviz de expeditie

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 scolar cu prevederile legale și adaptarea acestora la categoriile de beneficiari menționați în nota de comandă adresată prestatorului. Ambalarea și distribuirea suportului alimentar se va realiza în ambalaje de unică folosință astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară.

Ambalarea și distribuirea suportului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare.

In ceea ce privește deșeurile alimentare :

- deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate ; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, pastrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat;
- transportul deșeurilor alimentare se va face de către prestator, pe cheltuiala acestuia ;
- furnizorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare ;

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";**

Răspunderea și riscurile pentru hrana expedită, 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, după caz, licența de fabricare și buletine de analiză.

14. Recepția și distribuirea suportului alimentar

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, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/, completarea formularelor de raportare periodică.

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 împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și 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).

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 care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, 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.

15. Siguranța și perisabilitatea microbiologică

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

- **ziua producerii pentru masa caldă;**

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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.

16. Metode de testare si control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

17. Cerinte privind igiena personala

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.

18. Informatii privind valoarea estimata, pretul contractului, modalitati de plata, conditii, termene si termene de plata

18.1 Determinarea si justificarea valorii estimate

În conformitate cu prevederile Paragrafului 3 "*Modul de calcul al valorii estimate*" art. 12 lit. a) din Legea 98/2016, valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile art. 2 din HG 23/2025.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea mesei calde se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, după încheierea contractului, în fiecare punct de livrare, în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială « Ștefan Miclă » Feleacu..

Valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile HG privind instituirea Programului național Masă sănătoasă în anul 2026, la *art.2 alin. (1) - PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 16, 5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.*

Valoarea estimată cuprinde pretul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoarea totală estimată a contractului de achiziție : 897.897, 00 lei cu TVA.

-Nr. Beneficiari : 322 copii

- Zilele de curs an scolar 2026: 169 de zile ;

Limita valorii zilnice pentru un suport alimentar este de 16, 5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Total: maxim 54.418 pachete constand in pachet alimentar

Valoarea estimata cuprinde pretul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz.

Ofertele cu depasirea sumei de 16, 5 lei/suport alimentar cu TVA vor fi considerate neacceptabile si descalificate.

18.2 Pretul contractului

Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia si este cel prezentat in propunerea financiara, exprimat in LEI.

PRETUL OFERTEI FARA TVA, este compus din tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala (lei/zi/beneficiar).

- In functie de limita fondurilor alocate pentru indeplinirea acestui contract, in functie de alocatia zilnica de hrana stabilita conform legii sau a unor situatii neprevazute la incheierea contractului (modificari efective-numar de persoane beneficiare din cadrul autoritatii contractante) autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti, in cadrul autoritatii contractante pe durata derularii contractului, fara modificarea pretului unitar.

18.3. Criteriul de atribuire

Criteriul de atribuire ales este cel mai bun raport calitate-pret.

Criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-pret în ceea ce privește factorii de evaluare menționați:

1. Pretul ofertei

Componenta financiara: pondere 40 % . Punctaj maxim factor: 40 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n)

= (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

2. Ponderea pentru materie prima/produse alimentare din pretul total/portie

Componenta tehnica: pondere 60%. Punctaj maxim factor 60 puncte.

Descriere factor :

Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime/produselor alimentare din prețul total/portie se acordă punctajul maxim: 60 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime/produselor alimentare din prețul total/portie punctajul se calculează astfel:

$$P_{\text{materie}(n)} = P_{\text{materie}(\text{min})} / P_{\text{materie}(\text{max})} * 60,$$

unde:

$P_{\text{materie}(n)}$ – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime/produselor alimentare de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

$P_{\text{materie}(\text{min})}$ – nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime/produselor alimentare din prețul total/porție;

$P_{\text{materie}(\text{max})}$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime/produselor alimentare din prețul total/porție.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime/produselor alimentare din prețul total/porție mai mic decât 40%, oferta va fi considerate necorăspunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta.

18.4. Modalități de plata. Condiții și termene de plata. Penalități

Modalitate de plata: prin virament, în contul bancar al ofertantului, care va fi indicat în contractul de prestări servicii de catering pentru școli, în baza facturii emise de către prestator pentru comenzile livrate și recepționate.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza: documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și a comenzii transmisă zilnic de unitatea de învățământ.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a mesei calde" semnat de către prestator și de către reprezentantul autorității contractante.

Termen de plata: Efectuarea plății se va realiza în termen de 30 de zile de la acceptarea la plata a facturii emise de către prestator, pentru fiecare comandă livrată și recepționată.

Condiții de plata: Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție a mesei calde" semnat de către prestator și de către reprezentantul instituției de învățământ, realizat în baza centralizării avizelor de expediție, în vederea efectuării plății.

Ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii unității de învățământ (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (perioada, locul de livrare, etc.), dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurarea a activităților.

Penalități

În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractantă este îndreptățită să deducă din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cota procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

În cazul în care autoritatea contractantă nu onorează facturile în termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligația de a plăti ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din plata neefectuată.

Obligația de a plăti penalități (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

Pentru autoritatea contractantă: suma echivalentă cu o cotă procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din plata neefectuată

Pentru Prestator: cota procentuală de 0,03% zi de întârziere din valoarea prestării nerealizate.

19. Modul de prezentare al ofertei :

Oferta va fi structurată astfel:

- **Documente calificare;**
- **Propunere tehnică;**
- **Oferta financiară;**

19.1. Modul de prezentare al documentelor de calificare:

Ofertantul va prezenta:

- *Certificat constatator emis de ONRC, din care să rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondență în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.*
- *Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente.*
- *Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente*
- *Dovada că unitatea este înregistrată/autorizată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor;*

19.2. Modul de prezentare al propunerii tehnice:

Propunerea tehnică va conține:

1. Descrierea produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor, conform cerințelor prezentului caiet de sarcini (inclusiv variante de meniu pentru o săptămână, descrierea modalității de implementare a contractului, care va cuprinde prezentarea generală a prestatorului de servicii (dotarea tehnică specifică necesară, personalul necesar), strategia de producție și distribuție pe zi pentru cele 322 de porții)

2. Resursele alocate (personal și echipamente). Se va prezenta:

- lista cu personalul angajat/ colaborari, în vederea realizării produselor solicitate (bucătari, soferi, etc);

- modalitatea de acces la medicul nutritionist: contracte de angajare, colaborare/ etc.
- lista cu utilajele detinute (sub orice forma de detinere: proprietate, chirie, comodat, etc), de unde sa reiasa minim 1 utilaj avizat medical, autorizat sanitar-veterinar (folosit pentru transport). Se vor depune dovezile privind autorizatia sanitar-veterinara.

3. Contract de prestare a serviciilor privind igienizarea.

4. Descrierea modalitatii de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, distanta de la locul de productie a suportului alimentar la locatia de livrare, modul de respectare a legislatiei sanitar veterinare, modul de organizare si de alocare a resurselor disponibile. Oferta tehnica trebuie sa satisfaca intocmai cerintele documentatiei de atribuire. Nu se accepta distante de livrare mai mari de 20 km.

5. Se vor respecta conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului de servicii. Se va prezenta o declaratie pe propria raspundere in acest sens.

6. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, (**in procent, in aceasta sectiune**), per porție, pe următoarele categorii:

- a. materie primă/produse alimentare;
- b. prepararea hranei;
- c. distribuție.

Lipsa oricarui document solicitat pentru propunerea tehnica va conduce la desemnarea ofertei ca fiind neconforma.

19.3 Modul de prezentare al propunerii financiare

Propunerea financiara va contine formularul de oferta, insotit de Anexa la formularul de oferta (anexa 1 la prezentul caiet de sarcini). Oferta va fi completata cu valoare in RON. Toate preturile vor fi exprimate in cifra cu doua zecimale. Propunerea financiara va include toate cheltuielile (cheltuieli directe, cheltuieli indirecte, cote legale, profit, etc.), exclusiv TVA. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

Propunerea financiara trebuie sa se inadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica si sa fie corelata cu propunerea financiara.

Ofertele care vor depasi valoarea estimate vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele ale caror valori sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, vor fi temeinic justificate. Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente privind, dup acuz, preturile la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si material, 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.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctual de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. NU se accepta oferte alternative.

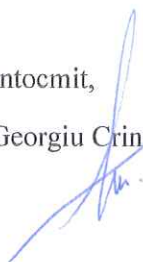
Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

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 toate eventualele deductii daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractual, precum si marja de profit.

Intocmit,

Georgiu Crina-Bianca

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Georgiu Crina-Bianca', is written over the printed name.

OPERATOR ECONOMIC

Anexa 1 la caietul de sarcini

.....

(Denumirea/ numele)

Formular de ofertă

Către:

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului *(denumirea/numele ofertantului)*, ne oferim că, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestam "....." pentru suma de *(suma în litere și în cifre) (moneda ofertei)* la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de *(suma în litere și în cifre, precum și moneda)*

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem activitățile cât mai curând posibil după semnarea contractului, în..... luni calendaristice.*(perioada în litere și în cifre)*

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de zile *(durata în litere și în cifre)*, respectiv până la data de *(ziua/luna/anul)* și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Am înțeles și consimțim că, în cazul în care oferta noastră este stabilită ca fiind câștigătoare, să constituim garanția de bună execuție în conformitate cu prevederile din documentația de atribuire.

5. Precizăm că:

depunem oferta alternativă, ale cărei detalii sunt prezentate într-un formular de ofertă separat, marcat în mod clar "alternativă"/"alta ofertă";

nu depunem oferta alternativă.

(se bifează opțiunea corespunzătoare)

6. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică aceasta ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

7. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data ____ / ____ / ____

....., în calitate de

legal autorizat sa semnez oferta pentru și în numele

.....

ANEXA 1 LA FORMULARUL DE OFERTA

(denumirea/numele ofertant)

Nr. crt	Denumirea	UM	Cantitate	Pret/pachet alimentar lei fara TVA	Valoare lei fara TVA
	Soport alimentar (procurarea, pregătirea și distributia zilnica)	bucata	54.418		
	TVA				
	lei cu TVA				

Nota:

Defalcare a costurilor(fara TVA), per suport alimentar, pe urmatoarele categorii:

- a) Materie prima/produse alimentare, inclusiv fruct= _____ lei
- b) Prepararea pachetului alimentar= _____ lei
- c) Distributie(transport) pachet alimentar= _____ lei

Data .../.../...

_____ (semnătura), în calitate de _____, legal autorizat să semnez oferta pentru și în numele _____ (denumirea/numele operatorului economic)