Nr. 3531 din 19.03.2025

APROBAT
Primar,
MORARIU ADRIAN DANIEL

CAIET DE SARCINI
PENTRU

Atribuirea contractului de prestari servicii avand ca obiect : ***Servicii de catering pentru furnizare şi distribuţie suport alimentar – masa calda - acordat elevilor Scolii Gimnaziale Poieni din comuna Poieni, judetul Cluj, în cadrul Programului National „Masă Sănătoasă"in perioada desfaşurarii cursurilor şcolare din anul 2025.***

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 Poieni 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 socio-emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor 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 Scolii Gimnaziale Poieni, comuna Poieni, judetul Cluj, a optat pentru ***masa calda, în regim catering***. Programul de servire a mesei şi timpul alocat acestei activităţi sunt stabilite de către conducerea unităţii de învăţământ, în funcţie de numărul de elevi, de orarul şcolii şi de particularităţile specifice fiecărei unităţi de învăţământ. Servirea mesei calde în cadrul unităţii de învăţământ vor fi asigurate de persoanele desemnate de conducerea acesteia, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere care a participat, în prealabil, la curăţenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislaţiei în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă şi cele referitoare la supravegherea sănătăţii lucrătorilor.

Personalul desemnat de către Consiliul de administraţie al unităţii de învăţământ va face prezenţa elevilor şi va comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porţii care li se vor distribui elevilor prezenţi la cursuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învăţământ constă în diverse tipuri de activităţi şi, fără a se limita la acestea, printre care: recepţie de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislaţiei în vigoare, servicii, evidenţa zilnică a livrării masei calde, completarea formularelor de raportare periodică. Unităţile de învăţământ răspund, în mod direct, de asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuţie a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum şi de confirmare a documentelor ce stau la baza plăţii produselor alimentare.

Plata produselor şi a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităţilor administrativ-teritoriale, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativă, întocmite şi aprobate de unităţile de învăţământ.

DATE GENERALE

1. Autoritate contractantă: COMUNA POIENI

2. **Adresa**: strada Principala, nr. 268, comuna Poieni, jud. Cluj;

4. Tel./Fax: 0264255010

5. Adresa de e-mail: primar@primariapoieni.ro

6. Obiectul contractului: ***Servicii de catering pentru furnizare şi distribuţie suport alimentar – masa calda - acordat elevilor Scolii Gimnaziale Poieni din comuna Poieni, judetul Cluj, în cadrul Programului National „Masă Sănătoasă"in perioada desfaşurarii cursurilor şcolare din anul 2025.***

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

Comuna Poieni urmareste prin prezentul contract achizitionarea de servicii de catering pentru 303 elevi /zi (in cadrul Programului National „Masă Sănătoasă" in perioada desfaşurarii cursurilor şcolare din anul 2025, constand in masa calda in regim de catering.

7. Cod CPV: „ 55524000-9" – Servicii de catering pentru şcoli

8. Sursa de finanţare: Achiziţia este finanţată din bugetul local - finanţarea Programului National „Masă Sănătoasă"in perioada desfaşurarii cursurilor şcolare din anul 2025 se alocă bugetelor locale ale unităţilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor pe raza cărora se află unităţile-pilot, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanţarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, oraşelor, municipiilor, sectoarelor şi municipiului Bucureşti.

9. Durata contractului de achiziţie publică

Durata contractului: cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie, pe durata desfasurarii cursurilor scolare din anul 2025, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim 147 de zile de scolarizare estimate/persoana/perioada contractuala.

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 calda - care vor face obiectul contractului: 1 (o) masa calda 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 : **303**

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 nr. 23/2025)

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

Masa calda va consta in felul doi (fel principal).

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 Poieni, comuna Poieni, judetul Cluj.

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

- 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 prepara aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși 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 permiși 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, nesecționate 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 siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Achizitorul comuna Poieni, va incheia un contract de prestari servicii cu un nutritionist in vederea intocmirii meniurilor saptamanale pentru copii, vizarii dupa verificare a meniurilor saptamanale pentru copii intocmite de prestator, calcul nutritional, inclusiv intocmirea anchetei alimentare pe grupe de varsta.

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 si avizate de nutritionistul beneficiarului. Planul va fi intocmit in avans, pentru minim doua saptamani.

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, agreate 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 putin 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.

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

12.1 Conditiile 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, telefonic), in fiecare dimineata, pana cel tarziu la ora 10:00, 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 denecesitati, 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 11:30 AM - 12:20 AM, in cele 5 locatii in care isi desfasoara activitarea unitatea de invatamant, respectiv:

1. **Scoala gimnaziala Poieni, situata in Poieni ; ;**
2. **Gradinita Poieni - situata in Poieni ; ;**
3. **Scoala gimnaziala Aurel Munteanu Valea Draganului, situata in Valea Draganului ;**
4. **Scoala primara Morlaca, situata in Morlaca;**
5. **Scoala primara Bologa, situata in Bologa;**

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

Orarul de distribuire a suportului alimentar va fi urmatorul:

La scoala Primara Morlaca, ora 11:30;
La Scoala Primara Bologa, ora 11:45;
La Scoala Gimnaziala Poieni: ora 11:50, inclusiv la Gradinita Poieni, aflată în alta locatie;
La Scoala Gimnaziala Aurel Munteanu Valea Draganului, orele 12.20;

Servirea mesei se va face în intervalul:

- 11:50 - -12:10, la şcolile Bologa, Morlaca şi Poieni,
- 12:20-12:40 la scoala din Valea Draganului.

Masa va fi servită de elevi în sălile de grupă/clasă pentru Şcolile Bologa şi Morlaca, gradinita Poieni şi gradinita Valea Draganului, respectiv în săli amenajate pentru servire, pentru ciclul primar şi gimnazial în Şcolile Poieni şi Valea Draganului.

Orarul de distribuire al suportului alimentar poate fi modificat la cererea beneficiarului ori de cate ori va fi nevoie, la solicitarea consiliului de administarre al scolii.

13. Distributia, Transportul si ambalarea, etichetarea si marcarea alimentelor/hranei

Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare. Fiecare personal salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena persona la si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana la sediul autoritatii contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

13.1 Conditii pentru transport si depozitare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

Modul de prezentare si ambalare al mesei calde :

- trebuie sa fie prezentate individual, pe cele trei categorii (produse de panificatie din faina integrala, produse din carne si/sau branzeturi/ derivate din lapte, precum si legume : de exemplu**, vor fi prezentate intr-o caserola cu trei sectiuni**) ambalat etans fiecare suport alimentar in parte, iar apoi ambalate/asezate in **ladite/locatii de livrare/clase,** conform notelor de comanda ; totodata trebuie livrate si tacamuri ;

Transportul mesei calde se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzator, autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele de transport, respectand intervalul orar de livrare. Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.

Prestatorul poarta intreaga responsabilitate pentru transportul in conditii optime a mesei calde la adresa de livrare specificata in caietul de sarcini cat si de calitatea acestora. In timpul transportului, prestatorul are obligatia manipularii si utilizarii de ambalaje corespunzatoare, astfel incat sa asigure integritatea hranei.

Documentele care vor insoti livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering scolar:

Prestatorul trebuie sa prezinte pentru fiecare livrare/transport a mesei calde urmatoarele documente:

a) Aviz de expeditie
b) Declaratie de conformitate.
Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii. Prin declaratia de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering scolar cu prevederile legale si adaptarea acestora la categoriile de beneficiari mentionati in nota de comanda adresata prestatorului. Ambalarea si distribuirea suportului alimentar se va realiza in ambalaje de unica folosinta astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Ambalarea si distribuirea suportului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel incat sa se pastreze temperatura optima pentru consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare.

In ceea ce priveste deseurile alimentare :

- deseurile alimentare trebuie colectate in recipente inchise si etichetate ; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte si usor de curatat si dezinfectat;
- transportul deseurilor alimentare se va face de catre prestator, pe cheltuiala acestuia ;
- furnizorul/prestatorul are obligatia evacuarii zilnice a deseurilor alimentare ;

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei "produs alimentar preambalat" trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:
a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica, **se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";**

Raspunderea si riscurile pentru hrana expediata, pe timpul transportului, apartin prestatorului precum si raspunderea pentru calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.
Pentru toate produsele ofertate trebuie prezentate certificate de calitate, dupa caz, licenta de fabricare si buletine de analiza.

14. Receptia si 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. Siguranta si perisabilitatea microbiologica

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

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

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 Poieni.

Valoarea estimata a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilita prin raportare la prevederile HG nr. 23/2025 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 ***15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată****.*

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

Valoarea totala estimata a contractului de achizitie: ***668.115,00 lei cu TVA, respectiv 561.441,18 lei fara TVA.***

-Nr. Beneficiari : 303 copii

- Zilele de curs dina nul scoar 2025: maxim 147 de zile.

Limita valorii zilnice pentru un suport alimentar este de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Total: 44.541,00 pachete constand in masa calda

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 15 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-preț.

Criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-preț 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. **<u>Ponderea pentru materie prima/produse alimentare din pretul total/portie</u>**

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/porție se acordă punctajul maxim: 60 puncte.

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

Pmaterie(n) = Pmaterie(min)/Pmaterie(max)*60,

unde:

Pmaterie(n) – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime/produselor alimentare de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

Pmaterie(min) –nivelul cel mai scazut al ponderii materiei prime/produselor alimentare din prețul total/porție;

Pmaterie(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. Modalitati de plata. Conditii si termene de plata. Penalitati

Modalitate de plata: prin virament, in contul bancar al ofertantului, care va fi indicat in contractul de prestari servicii de catering pentru scoli, in baza facturii emise de catre prestator pentru comenzile livrate si receptionate.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza: documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica si a comenzii transmisa zilnic de unitatea de invatamant.

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, intocmite si aprobate de unitatile de invatamant.

Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a mesei calde" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul autoritatii contractante.

Termen de plata: Efectuarea platii se va realiza in termen de 30 de zile de la acceptarea la plata a facturii emise de catre prestator, pentru fiecare comanda livrata si receptionata.

Conditii de plata: Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a mesei calde" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant, realizat in baza centralizarii avizelor de expeditie, in vederea efectuarii platii.

Ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii unitatii de invatamant (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Pe perioada implementarii contractului, autoritatea contractanta poate modifica cerintele (perioada, locul de livrare, etc.), dar cu anuntarea in prealabil a operatorului economic cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de desfasurarea a activitatilor.

Penalitati

In cazul in care, din vina sa exclusiva, prestatorul nu isi indeplineste obligatiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractanta este indreptatita sa deduca din pretul contractului, ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

In cazul in care autoritatea contractanta nu onoreaza facturile in termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligatia de a plati ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata.

Obligatia de a plati penalitati (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

Pentru autoritatea contractanta: suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata

Pentru Prestator: cota procentuala de 0,03%zi de intarziere din valoarea prestarii nerealizate.

19. Modul de prezentare al ofertei :

Oferta va fi structurata astfel:

- **Documente calificare;**
- **Propunere tehnica;**
- **Oferta financiara;**

19.1. Modul de prezentare al documentelor de calificare:

Ofertantul va prezenta:

- *Certificat constatator emis de ONRC, din care sa rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie sa aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.*
- *Certificat fiscal privind achitarea obligaţiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcţiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente.*

- *Certificat fiscal privind achitarea obligaţiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcţiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente*
- *Dovada ca unitatatea este înregistrate/autorizata sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor;*

19.2. Modul de prezentare al propunerii tehnice:

Propunerea tehnica va contine:

1.Descrierea produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor, conform cerintelor prezentului caiet de sarcini (inclusiv variante de meniu pentru o saptamana, descrierea modalităţii de implementare a contractului, care va cuprinde prezentarea generală a prestatorului de servicii (dotarea tehnică specifică necesară, personalul necesar), strategia de producţie şi distribuţie pe zi pentru cele 303 de porţii,)

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

-lista cu personalul angajat/ colaborari, in vederea realizarii produselor solicitate (bucatari, 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, modul de respectare a legislaţiei sanitar veterinare, modul de organizare si de alocare a resurselor disponibile. Oferta tehnica trebuie sa satisfacă întocmai cerinţele documentaţiei de atribuire.

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. Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor**, (in procent, in aceasta sectiune)**, per porţie, pe următoarele categorii:
a. materie primă/produse alimentare;
b. prepararea hranei;
c. distribuţie.

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 inacadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica.

Ofertele care vor depasi valoarea estimate vor fi respinsa 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 acaz, 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 deduceri daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractual, precum si marja de profit.

Intocmit, Heliana Popa



OPERATOR ECONOMIC

Anexa 1 la caietul de sarcini

.....

(Denumirea/ numele)

Formular de ofertă

Către:

Domnilor,

1. Examinând documentaţia de atribuire, subsemnaţii, reprezentanţi ai ofertantului ..... *(denumirea/numele ofertantului)*, ne oferim că, în conformitate cu prevederile şi cerinţele cuprinse în documentaţia mai sus menţionată, să prestam"..... " pentru suma de ..... *(suma în litere şi în cifre) (moneda ofertei)* la care se adaugă taxa pe valoarea adaugată în valoare de ..... *(suma în litere şi în cifre, precum si moneda)*

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

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

4. Am înţeles şi consimţim că, în cazul în care oferta noastră este stabilită ca fiind câştigătoare, să constituim garanţia de bună execuţie în conformitate cu prevederile din documentaţia de atribuire.

5. Precizăm că:

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

☐ nu depunem oferta alternativă.

(se bifeaza opţiunea corespunzătoare)

6. Până la încheierea şi semnarea contractului de achiziţie publică aceasta ofertă, împreuna cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câştigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

7. Întelegem că nu sunteţi obligaţi să acceptaţi oferta cu cel mai scazut preţ sau orice altă ofertă pe care o puteţi primi.

Data _____/_____/_____

....., în calitate de .....,

legal autorizat sa semnez oferta pentru şi 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, pregatirea si distributia zilnica)	bucata	**44.451,00**		
	TVA				
	lei cu TVA				

Nota:

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

a) **Materie prima/produse alimentare =_____lei**

b) **Prepararea pachetului alimentar= _____lei**

c) **Distributie(transport) pachet alimentar= _____lei**

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

_____ (semnătura), în calitate de _____, legal autorizat să semnezoferta pentru şi în numele _____ (denumirea/numele operatorului economic