PRIMARIA U.A.T. DANEASA
Nr. 4759/06.11.2026

SE APROBA

[redacted]

CAIET DE SARCINI
ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE:
„Servicii catering pentru Pachete de sprjin alimentar pentru copiii vulnerabili"
pentru derulare proiect
„Furnizare de servicii integrate in comunitatile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de baza eficiente si de calitate"
COD CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru şcoli

INFORMATII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare ofertant elaboreaza oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara.

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 achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

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

Derularea procedurii de achizitie se va realiza, in plic inchis.
In cadrul procedurii nu s-a prevazut impartirea achizitiei pe loturi.
Obiectul contractului de achizitie publica este constituit de prestarea de „Servicii catering pentru Pachete de sprjin alimentar pentru copiii vulnerabili" pentru U.A.T. DANEASA, JUDETUL OLT.

Scopul principal al contractului este acela de acordare de hrana sub forma de pachet alimentar de tip sandwich cu fruct pentru un numar de **196** elevi (prescolari, elevi învatamant primar si elevi învatamat gimnazial), prin proiectul "Furnizare de servicii integrate in comunitatile rurale-facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente si de calitate".

Propunerea tehnica trebuie sa indeplineasca cerintele minimale din specificatiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerante obligatorii.

Serviciile de catering ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerintelor tehnice si profesionale asumate prin contract. Cerintele sunt obligatorii pentru toti ofertantii si nu ii absolva pe acestia de responsabilitatea de a realiza si alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzator.

Ofertarea de servicii de catering pentru scoli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, in termenul art. 137 alin. (1) din Hotararea 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, potrivit caruia *"Comisia de evaluare are obligatia de a respinge ofertele inacceptabile, neconforme si neadecvate"*. In acest sens, orice oferta prezentata va asigura conditiile minimale 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 idetificarea 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 8.15 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 documetele 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 cerințele 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: **UAT DANEASA**
2. Persoanele de decizie privind achizitia publica, din cadrul autoritatii/entitatii contractante: RADA PETRISOR MIHAI , tel. 0786350593
3. Date de contact: e-mail – contact@primariadaneasaolt.ro
4. Adresa sediului : U.A.T DANEASA, cu sediul in DANEASA, Strada MIHAI VITEAZUL, nr. 157 , judetul Olt, cod fiscal 5292496,
5. Adresele de livrare a pachetelor alimentare:
- Scoala Gimnaziala Daneasa, sat Daneasa, str. Mihai Viteazul, nr. 108A
- Scoala Gimnaziala Berindei, sat Berindei, str. Oltului nr. 46
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 achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

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

7. Tip contract: Contract de prestari servicii Anexa II la Legea 98/2016.
8. Obiectul contractului de achizitie este reprezentat de "achizitia de servicii de catering"
Pentru atrbuirea contractului Valoarea estimata este de **570.861, 76 lei fara TVA.**

Val estimata contract	Nr elevi	Val estimata pachet	Nr zile	Nr. meniuri
Lei fara TVA	buc	Lei fara TVA	buc	
570.861,76	**196**	**14,86**	**196**	**38416**

9. Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering:
Durata contractului: **anii scolari 2026 – 2027, 2027-2028, 2028-2029.**

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi 196 de zile de scolarizare estimate/persoana/perioada contractuala (in conformitate cu programa scolara).Livrarea se va face in 2 zile pe saptamana.

10. Numarul de pachet alimentar de tip sandwich care vor face obiectul contractului: 38416 ;

Numarul de beneficiari este **de 196.**

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

11. Ofertele se vor depune la sediul U.A.T. DANEASA, pana la data publicata in anunt, in plic sigilat care va contine documente de calificare, propunerea tehnica si oferta finaciara.

12.Cerinte tehnice:

Suportul alimentar

Suportul alimentar ce se acorda in baza proiectului "Furnizare de servicii integrate in comunitatile rurale-facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente si de calitate", cod SMIS 33939", este necesar sa 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, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din Anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar, sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor.

Suportul alimentar consta într-un pachet alimentar, in regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ in care nu exista cantina pentru prepararea in regim propriu, hrana putând fi servita in sala de clasa sau intr-un alt spațiu amenajat in acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor, cu modificările ulterioare. Daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare vor fi păstrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care exista condiții adecvate de manipulare si depozitare, la temperaturi adecvate care sa pot fi monitorizate si controlate

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă ofertantul va face dovada ca produsele alimentare vor fi livrate numai din unităţi autorizate/înregistrate sanitar, sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor.

Suportul alimentar va respecta prevederile **Legii nr. 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar** şi 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**.

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

Totodata ofertantul va face dovada ca va folosi materii prime numai din unitati autorizate sanitar, sanitar-veterninar şi pentru siguranţa alimentelor în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare.

Pentru asigurarea condiţiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoţite de ustensile sigilate, după caz, pentru unităţile de învăţământ care nu au cantină, care permit consumul în condiţii 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.l308/2013 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 (caşcaval), 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 â European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/1 0/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE i 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr.608/2004 al Comisiei.

11. Principiului DNSH (Do No Significant Harm - A Nu Prejudicia în Mod Semnificativ) a fost folosit ca reper in elaborarea unor factori de evaluare cu pondere.

Dreptul de a primi suportul alimentar, îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, si a perioadei de implementare a proiectului. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Elevii şi preşcolarii primesc suportul alimentar şi în situaţia suspendării cursurilor cu prezenţă fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare şi funcţionare a unităţilor de învăţământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educaţiei nr. 4.183/2022.

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

Distribuirea pachetului alimentar în cadrul unităţii de învăţământ se face de către persoane 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.

Consiliul de administraţie al unităţii de învăţământ stabileşte modalitatea prin care se va face prezenţa elevilor/preşcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porţii/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preşcolarilor 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 pachetului alimentar, 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/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativă, întocmite şi aprobate de unităţile de învăţământ.

Produsele distribuite trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă in unitățile de învățământ preuniversitar si ale Ordinului ministrului sănătății publice nr.1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor si școlarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii si adolescenți.

Livrarea se va face 2 zile pe saptamana , pentru un număr de 196 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.

Inspectoratul școlar va desemna un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului in unitatea/unitățile de învățământ din județ.

Monitorizarea se realizează, prin diverse tipuri de activități:

- colectare si interpretare de date;
- vizite in unitățile de învățământ;
- inspecții tematice;
- rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către Inspectoratul școlar județean.

Conducerea unității de învățământ va desemna un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic sau personal didactic auxiliar. In unitățile de învățământ care funcționează cu structuri, se va desemna cate un responsabilă la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ consta in diverse tipuri de activități: recepție de produse-servicii, evidenta livrării suportului alimentar (sandwich cu fruct/desert in regim catering), completarea formularelor de raportare periodica etc.

Prin urmare, se estimează ca perioada de fumizare si distribuție a suportului alimentar pentru preșcolarii si elevii din institutiile de invatamant de pe teritoriul U.A.T. DANEASA, va fi cuprinsa intre **data emiterii ordinului de incepere a contractului si pana la – 30.06.2029-doar in perioada de implementare a proiectului)**, in funcție de calendarul anului scolar pe fiecare clasa in parte.

Numărul estimat de pachete alimentare de furnizat in regim catering este de **38416 bucati**.

NOTA OBLIGATORIE:

1. Valoarea energetica pe meniu, conform Ord. 1563/2008 va fi de minim 700 kcal;

2. În cadrul procesului de selecție, ofertele care aloca cu mai puțin 10% din prețul per beneficiar pentru achizitia materiei prime, vor fi considerate neconforme si vor fi descalificate.

3. Se va furniza cate un suport alimentar (sandwich cu fruct/desert) de doua ori pe saptamana. Eventuala modificarea a tipurilor zilnice de pachet se va face doar cu acordul beneficiarului.

Specificaţii tehnice:

14. Caracteristici generale

Se va furniza: suport alimentar pachet sandwich la care se adauga un fruct/desert: produse de panificaţie din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului şi legume - roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. **La acestea se va adăuga un fruct/desert**.

Pachetul alimentar de tip sandwich cu fruct/desert, propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative care includ sugestiile Institului Naţional de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din Normele metodologie de aplicare a OUG 97/2018, redate mai jos:

- Sandwich cu unt, şuncă, caşcaval şi legume (roşii, castravete, salată, etc.)
- Sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoşar, varză, morcov).

Acelaşi tip de sandwich nu se va furniza timp de două zile consecutiv.

- Un fruct intreg/desert.

In vederea realizării pachetului alimentar de tip sandwich cu fruct/desert, se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, brânza, lapte, oua si proteine vegetale);
- lipide (grăsimi);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate într-un anumit mod si in anumite proporții conform nevoilor organismului.

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

Ofertantul va propune in oferta tehnica cel putin 5 variante diferite de sandwich cu fruct/desert, care sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata pe care le va repeta in livrare catre scoli.

Variantele se vor prezenta la nivelul Propunerii tehnice defalcate pe fiecare componenta in parte cu prezentarea gramajului, din care sa rezulte ponderea materiei prime exprimata in procente din valoare.

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 şi evitate.

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

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

În situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului, conform scenariilor de organizare şi desfăşurare a cursurilor prevăzute de legislaţia în vigoare, produsele alimentare sunt livrate şi distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învăţământ, conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Producatorul/distribuitorul pachetului alimentar, participant in cadrul prezentei procedurii de atribuire privind furnizarea acestor produse pentru institutiile scolare trebuie sa fie autorizati sanitar si sanitar veterinar, pentru spatiile de productie si depozitare, inclusiv pentru mijloacele de transport.

Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor/porţie, pe următoarele categorii:
a) materie primă;
b) prepararea hranei;
c) distribuţie.

În cadrul procesului de selecţie vor fi preferate şi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preţ acele oferte care alocă cel puţin 30% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime.

16. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului pilot va tine evidenta cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porții şi numărul de zile de școală, precum şi evidenţa numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul anului întocmirii acestora.

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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor

produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

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

Ofertatul trebuie sa faca dovada ca detine sub orice forma masina de ambalat. Meniurile vor fi ambalate prin sigilare termica, in asa fel incat sa nu intre in contact cu mediul exterior si sa nu se desfaca pana ajung la consumatori.

Materiile prime si toate ingredientele sunt depozitate in conditii corespunzatoare, concepute sa previna deteriorarea acestora si sa le protejeze impotriva contaminarii. Ofertantul va prezenta in cadrul Propunerii tehnice o declaratie pe proprie raspundere din care sa reiasa ca toate ingredientele si produsele alimentare sunt depozitate conform prevederilor legale, in depozite autorizate conform legislatiei in vigoare.

Meniurile vor fi ambalate in caserole biodegradabile. Se va prezenta certificat care sa ateste faptul ca materialul din care sunt fabricate acestea este biodegradabil.

18. Condiţii pentru transport şi distribuţie

Distribuţia suportului alimentar însoţit de fruct sau desert, se va face zilnic, între orele 09^{30} -09^{45}, pe baza comenzii primite în scris la ora 08^{15} din partea unităţii de învăţământ.

Avand in vedere ca livrarea suportului alimentar se va face pe o perioada lunga de timp, ofertantul va face dovada ca detine minim 2 mijloace auto de transport autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor. ***Autoutilitarele vor fi echipate pentru spatiul destinat transportului pachetelor alimentare cu sistem de control al temperaturii.In caz contrar oferta sa fiind considerata neconforma.***

Ofertantii vor prezenta in cadrul propunerii tehnice, solutia tehnica prin care pachetele alimentare vor fi livrate catre beneficiari, in conditii normale de manipulare si transport, incat acestea sa nu fie supuse la transformari fizice, chimice sau termice, in situatia defectarii sistemului de refrigerare cu care este dotat auto.

Mijloacele de transport, folosite la transportul alimentelor, vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare;

Transportul hranei se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator, autorizate sanitar, sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor.

Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare, in acest sens ofertatul trebuie sa faca dovada ca detine contract de spalatorie si dezinfectie autorizata conform legislatiei in vigoare.

Prestatorul poarta intreaga responsabilitate pentru transportul in conditii optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificata in caietul de sarcini cat si de calitatea acestora.

Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate sa deţina certificate de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5031/2003 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

Ofertantul trebuie sa faca dovada ca persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare detin cursuri de Noţiuni fundamentale de igienă si fise de aptitudini specifice activităţii desfăşurate.

19.Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

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

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învăţământ.

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 şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi 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) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază 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 înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;
g) condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;
h) declaraţie nutriţională.
Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, 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	

Declaraţia nutriţională se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;
i) menţiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
k) denumirea/numele şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.
În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiţiei "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:
a) pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
b) pentru cele preparate în regim propriu, lista meniului afişată la loc vizibil va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

Având în vedere obligativitatea unităţii de învăţământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preşcolarilor şi elevilor, operatorul economic are obligaţia ca fiecare livrare să fie însoţită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

21. Metode de testare şi control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanţei de urgenţă 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 şi pentru siguranţa alimentelor.

Pentru asigurarea in conditii optime de securitate alimentara a productiei de pachete alimentare se vor transmite in copie conforma cu originalul documente care atesta controlul microbiologic al suprafetelor, pentru apa, si tegumentar al celor care sunt implicati in productie, efectuat in regim de autocontrol, in ultimele 60 zile. Documentele mai vechi de 60 zile nu vor fi luate in considerare, considerandu-se ca cerinta nu este indeplinita.

22. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

In conformitate cu prevederile art.187 alin.3 lit.a din Legea 98/2016, pentru atribuirea contractului de prestări servicii, se aplica criteriul de atribuire - "**cel mai bun raport calitate-preț**".

Ofertanții trebuie sa introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie prima

b) prepararea hranei

c) distribuție

CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ

22.1. Componenta financiara - prețul ofertei 30% (30 PUNCTE)

22.2. Componenta tehnica - 70% (70 puncte)

-aspect calitativ- ponderea pentru materie prima din prețul total pachet alimentar: 40% (40 puncte)

- aspect calitativ- logistica verificabila 10% (10 puncte)

- aspect de mediu - utilizarea vehiculelor comerciale proprii cu emisii reduse de poluanti atmosferici"20 % (20 puncte).

Detaliere componenta financiara:

Prețul ofertei: 30% (30 puncte)

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 30 puncte

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

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

Detaliere componenta tehnica: 70% (70 puncte)

-aspect calitativ-ponderea pentru materie prima din prețul total pachet alimentar: 40% (40 puncte)

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel:

Pmp(n) =(MPn/MP maxim) x punctajul maxim alocat

Unde: Pmp(n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

MP n - nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar

MP maxim - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar este de 40%

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerata necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarata neconforma si respinsa.
Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

- aspect calitativ- logistica verificabila -10% (10 puncte)

– pentru flota auto verificabila (minim 4 auto autorizate pentru livrare meniurilor) - 5 puncte

- **pentru sisteme de masurare a temperaturi pe durata transportului - 5 puncte**
- **documente justificative: carti de identitate certificate de inmatriculare auto, contracte comodat**
- **documente care dovedesc achizitia si punerea in functiune a echipamentelor de masurare si tiparire a valorilor temperaturii pe durata transportului**

- aspect de mediu - utilizarea vehiculelor comerciale proprii cu emisii reduse de poluanti atmosferici" 20 % (20 puncte).

Punctajul pentru factorul de evaluare "**Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanti atmosferici**", cu o valoare de **20 puncte** din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 20% din totalul criteriului de atribuire.
Algoritm de calcul:
a) se acordă punctajul maxim, respectiv 20 puncte operatorilor economici care demonstrează folosirea vehiculelor cu propulsie integral electrica
b) se acordă 15 puncte operatorilor economici care demonstrează folosirea vehiculelor plugg-in hybrid
c) se acordă 10 puncte operatorilor economici care demonstrează folosirea vehiculelor hybrid.
Autoutilitara va fi echipata pentru spatiul destinat transportului cu sistem de control al temperaturii.

Este declarata câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicării criteriului de atribuire , cel mai bun raport calitate -preț.

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula: Ptotal = P + Pmp, exprimat cu doua zecimale.

Se va întocmi, in ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare.

In situația in care doua sau mai multe oferte obțin același punctaj in urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabilii in ordinea descrescătoare a prețului ofertat, iar oferta câștigătoare va fi declarata cea care se clasează pe poziția 1 din clasamentul astfel refăcut. In situația in care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanți reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai în urma solicitării entității contractante.

23. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Se prezintă informațiile referitoare la structura si conținutul propunerii tehnice în scopul de a permite identificarea cu ușurința a corespondentei cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini. După caz, se vor indica formularele ce trebuie completate.

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.

Ofertantul va trebui să răspundă punctual la toate cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini şi să detalieze în propunerea sa tehnică modalitățile şi mijloacele prin care serviciile ofertate îndeplinesc aceste cerințe, astfel încât comisia de evaluare să aibă posibilitatea evaluării acesteia cu respectarea prevederilor legale aplicabile.

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.

Lipsa oricarei descrieri sau cerinte punctuale ale caietului de sarcini sau descrierea incompleta are ca efect respinderea ofertei ca neconforma, iar in cazul lipsei unui document aferent aferent propunerii tehnice sau prezentarea acestuia in forma incompleta, necorespunzator solicitarilor sau cu continut indescifrabil, autoritatea contractanta va descalifica oferta ca fiind neconforma, fara a se mai solicita prezentarea documentelor sau informatiilor lipsa.

Nu este permisa o completare ulterioara a propunerii tehnice cu noi informatii sau /si documente.

Ofertantul va prezenta Declarație pe propria răspundere prin care va dovedi faptul ca la elaborarea ofertei a ținut cont de respectarea obligațiile in domeniul social si mediu si la condițiile de munca si protecția muncii (conform prevederilor art. 51 alin. (2) din Legea nr. 98/2016) si ca le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului de lucrări. Informații detaliate privind reglementările car sunt in vigoare si se refera 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.

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 fiecarui element component.

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

Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare in 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 persoana, 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 neincadrarea in prevederile art. 59 și 60, 164,165 si 167 din Legea 98/2016;

Certificat Cazier Fiscal pentru Companie; valabil.

Certificat Cazier Judiciar pentru Administrator si operator economic valabil.

Certificat Atestare Fiscala – taxe si 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.

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

Identificarea reprezentantului ofertantului in cadrul procedurii.

Propunerea Tehnică;Propunerea Financiară;

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

Declarație prin care se angajează ca în pregătirea ofertei și pe parcursul executării contractului vor respecta cerințele specifice privind reglementările din domeniul raporturilor de muncă, social și protecției mediului

Ofertanții vor prezenta autorizațiile/avizele sanitar veterinare și alimentație publică, certificate de conformitate, deținute pentru prestarea activității de fabricare de mâncăruri preparate și catering conform prevederilor legale în domeniu, valabile la data depunerii ofertei;
Ofertanții vor prezenta documente prin care să se facă dovada deținerii a minim 2 mașini autorizate pentru transport alimente; se vor prezenta carti de identitate pentru mașini și autorizații pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei si cursuri de igiena pentru soferii autoutilitarelor de transport alimente si contract de spalare si igienizare pentru autoutilitare. Masinile trebuie sa fie dotate izoterm si cu instalatie de refrigerare.
Se vor prezenta furnizorii de materii prime, si autorizarile acestora pentru materia prima furnizata(DSP, DSVSA, ISO).
Ofertantul trebuie să faca dovada ca în ultimii 3 ani, a prestart servicii similare, în valoare cumulată de cel puțin 570.861,76 (valoarea estimata fara t.v.a. a achizitiei) lei fără TVA, la nivelul unuia sau a maxim 2 contracte.
Ultimii 3 ani se raporteaza la termenul limită de depunere a ofertelor, cu aplicarea corespunzătoare a Instrucțiunii ANAP nr. 2/2017
In cazul în care AC decalează termenul-limită stabilit initial pentru depunerea ofertelor, publicând în acest sens o erată, limita inferioară a perioadei de 3 ani se extinde cu perioada de timp aferentă decalării, urmând a fi considerată îndeplinită cerinta pentru toti operatorii care au prezentat dovada finalizării contractului de experientă similară în intervalul de timp nou rezultat.
**) prin servicii similare se intelege pachete/produse alimentare de natura celor ce fac obiectul contractului livrate la beneficiar
Autorizatie de functionare emisa de catre Primaria unitatii administrativ-teritoriale unde isi are sediul sau punctul de lucru operatorul economic.
Ofertantul va prezenta - Lista personalului angajat in pregătirea și distribuția produselor alimentare,care sa contina minim 1 bucatar cu curs acreditat finalizat si un ajutor de bucatar si alti 2 lucratori in bucatarie (se va prezenta extras Reges) pentru care se vor prezenta certificate 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 si certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările si completările ulterioare, fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare. **De asemenea se va prezenta o forma de colaborare cu un nutritionist, disponibil pentru contractul ce se va atribui**. Cerinta este sustinuta de nevoia de angajati cat mai calificati, in vederea asigurarii unui timp cat mai scurt pentru producerea pachetelor alimentare, de un nivel al calitatii cat mai ridicat.

Se va prezenta un contract pentru reciclarea deseurilor rezultate ca urmare a livrarii meniurilor.

NOTA PRIVIND MOSTRA:

In etapa de evaluare tehnica autoritatea contractanta își rezerva dreptul de a solicita la sediul institutiei o mostra a produsului ofertat insotita de buletine de analiza pentru produsele care intra in 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.

VIZAT C.F.P.
Insp.CHERA CONSTANTIN TITI

PRIMĂRIA DĂNEASA
Vizat pentru C.F.P.
Ziua 06 [redacted]

Intocmit
Cons. R[redacted]MIHAI