



ROMÂNIA
JUDEȚUL NEAMȚ
COMUNA BAHNA

Str. Principală;
Telefon/Fax: 0233/760002
CUI 2613648
E-mail: primaria@bahna.ro

Comuna Bahna

Nr. 2667 Din 26.08.2026

Aprobat,
Primar,
PATRAȘCU GHEORGHE



CAIET DE SARCINI

Pentru acordarea unui suport alimentar care consta in serviciul de asigurare a unei mese calde pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant de pe raza comunei Bahna, prin Programul National Masa Sanatoasa, denumit in continuare PNMS, derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare in perioada

07 Septembrie 2026 – 18 Iunie 2027

Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2)

I. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituite ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora propunerea in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering - pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a unui pachet alimentar pentru prescolarii si elevii Scolii Gimnaziale, Comuna Bahna.

Furnizarea pachetelor /serviciului de asigurare masa calda se face in conformitate cu :

- Hotararea Guvernului nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului National Masa Sanatoasa (PNMS)
- Legea nr. 123/2008 - pentru alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar;
- Ordinul Ministrului Sanatatii Publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescent;
- Ordinul ministrului sanatatii nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitatile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor, cu modificarile si completarile ulterioare;
- Ordinul ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena;
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor 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, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European si al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European si al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igiena care se aplica alimentelor de origine animala, cu amendamentele ulterioare;

II. SPECIFICATII TEHNICE

Obiectul achizitiei

Obiectul contractului Furnizarea serviciilor de catering pentru scoli – CPV 55524000-9, respectiv furnizarea unei mese calde in regim de catering pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant de pe raza comunei Bahna, in perioada 07 Septembrie 2026 – 18 Iunie 2027.

Transportul si distribuirea zilnica pentru copiii prescolari si elevi in perioada 07 Septembrie 2026 – 18 Iunie 2027, se va face conform prevederilor Hotararii Guvernului nr. 23/28.01.2025, privind instituirea Programului National Masa Sanatoasa (PNMS).

III. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE

Contractul de achizitie se va derula pe perioada anului scolar 2026-2027. In perioada desfasurarii activitatii didactice, operatorul economic are obligatia de a asigura zilnic pregatirea, prepararea si livrarea pachetului alimentar pentru prescolarii si elevii care frecventeaza cursurile - Scoala Gimnaziala, Comuna Bahna in cantitatile si continutul caloric stabilit prin Hotararea Guvernului nr. HG nr. 1171/2025, privind instituirea Programului National Masa Sanatoasa (PNMS).

Activitatea serviciilor de catering în anul 2027 se face cu ordin de începere din partea Primăriei Comuna Bahna (doar daca AC solicita acest lucru) pana la aprobarea bugetului de stat si alocarea de fonduri pentru programul PNMS.

Autoritatea contractanta, pentru asigurarea continuității serviciului de catering până la desemnarea printr-o nouă procedură a furnizorului de servicii de catering pentru anul 2027-2028, poate face un act aditional la contractul de servicii de catering atribuit prin prezenta procedura.

PRESTAREA SERVICIULUI DE ASIGURARE MASA CALDA IN REGIM CATERING PENTRU ELEVII DIN UNITATILE DE INVATAMANT DE PE RAZA COMUNEI BAHNA

A) CARACTERISTICI GENERALE

Se vor asigura transportul si distributia zilnica la destinatie - Scoala Gimnaziala, Comuna Bahna dupa un grafic ce urmeaza a fi intocmit si asumat de furnizor impreuna cu reprezentantul Scolii Gimnaziale, Comuna Bahna, conform legislatiei in vigoare.

Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile si limitele prevazute in lista din anexa nr. 1 la Ordinul Ministrului Sanatatii Publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

B) EVIDENTA CANTITATILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE SI CONSUMATE

Numarul pachetelor alimentare se distribuie zilnic in functie de numarul de prescolari si elevi prezenti la cursuri. Numarul de elevi se comunica prestatorului pana la ora 09:00 de catre conducerea scolii, sau imputernicitul acesteia. Mentionam ca numarul de elevi poate fluctua in functie de eventuale transferuri de elevi veniti/plecati sau inscrieri de elevi/prescolari in timpul anului scolar.

Numarul de prescolari si elevi care urmeaza sa beneficieze de prevederile Hotararii Guvernului nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa” (PNMS), este cel comunicat de conducerea scolii, si anume 356 elevi si prescolari, din care 64 prescolari si 292 elevi.

IV. CANTITATILE MAXIME ZILNICE: 356 PACHETE ALIMENT ARE/ZI DE CURS

Cantitatile totale zilnice se vor modifica in functie de numarul real de prescolari/elevi prezenti in fiecare unitate scolara.

Fiecare unitate scolara beneficiara a PNMS va tine evidenta cantitatii de produse consumate, care trebuie sa contina categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea /portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii cu frecventa regulata.

Fiecare unitate scolara beneficiara va raspunde, in mod direct de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii acestora.

Prestatorul va pastra si va prezenta organismelor de control componente documentele care sa ateste calitatea si siguranta produselor alimentare distribuite.

Unitatile scolare au obligatia de a pastra avizele de expeditie a fiecarei distributii.

Lunar, autoritatea contractanta va solicita de la responsabilul unitatii de invatamant centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la prestator.

CANTITATILE TOTALE CONTRACTATE

Masa calda - maxim de 356 prescolari si elevi/zi/numar de 171 zile de curs (7 Septembrie 2026 – 18 Iunie 2027).

Cantitati maxime: 356 unitati /zi, maxim 60876 unitati /total contract.

PRETUL PE UNITATE DE PRODUS

Limita valorica pentru masa calda in regim de catering pentru prescolar/elev, este de 15,14 lei fara TVA.

Acesta cuprinde pretul produselor, cheltuielile privind depozitarea, transportul si distribuirea acestora la beneficiarul final.

Pentru masa calda in regim de catering, limita valorica zilnica nu va depasi 16,50 lei cu TVA inclus /unitate/zi.

CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie sa se incadreze in parametrii stabiliti de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15.11.2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa se incadreze in prevederile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor 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/A/1997-Branzeturi cu pasta oparita (Cascaval).

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.

SIGURANTA SI PERISABILITATE MICROBIOLOGICA

Data-limita de consum al produselor transportate (sandvici) de la furnizor catre unitatile colare va fi 24 de ore de la momentul ambalarii.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de igiena prevazute, asigurate de unitatea de invatamant.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

CONDITIILE PENTRU TRANSPORT SI DISTRIBUTIE

Produsele alimentare vor fi transportate de prestator catre unitatile scolare numai cu mijloace auto speciale, autorizate sanitar veterinar in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

Mijloacele de transport utilizate vor fi dotate cu regim termic controlat, astfel incat sa asigure mentinerea componentei calde a meniului la o temperatura de minimum +60°C, pe toata durata transportului si pana la momentul predarii pachetelor alimentare catre unitatea de invatamant. Mentinerea acestor parametri constituie conditie de acceptare a livrarii.

Fiecare mijloc de transport utilizat va fi prevazut cu dispozitiv de inregistrare a temperaturii in compartimentul de marfa, care sa asigure inregistrarea continua a valorilor pe intreaga durata a transportului si posibilitatea extragerii istoricului inregistrarilor. Istoricul inregistrarilor se pastreaza de catre prestator pe toata durata contractului si se pune la dispozitia autoritatii contractante, a beneficiarului sau a organelor de control competente, la simpla cerere.

Dispozitivele de masurare si de inregistrare a temperaturii, atat cele montate pe mijloacele de transport, cat si cele utilizate in unitatea de productie, vor fi etalonate/verificate metrologic la termenele legale, de catre un laborator acreditat. Certificatele de etalonare valabile se prezinta la solicitarea autoritatii contractante.

La momentul predării, reprezentantul prestatorului și reprezentantul beneficiarului vor verifica prin sondaj temperatura pachetelor alimentare, valoarea constatată fiind consemnată în procesul-verbal de predare-primire. Pachetele care nu se încadrează în limitele de temperatură prevăzute mai sus nu se recepționează, prestatorul având obligația înlocuirii acestora cu produse corespunzătoare, fără costuri suplimentare pentru autoritatea contractantă.

Distributia alimentelor se face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului Ministrului Sănătății și al Ministrului Educației, Cercetării și Tineretului nr. 1225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specific activității desfășurate, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine.

Prestatorul se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materialele, echipamentele și orice alte asemenea, fie de natură provizorie, fie definitive cerute de și pentru contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru executia serviciilor în conformitate cu graficul de prestare convenit. Totodată este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documente care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

V. CONSIDERATII GENERALE

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai prescolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Scoala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de prescolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, 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, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile -pilot.

VI. CRITERIILE DE PERFORMANTA ALE CONTRACTULUI

VI.1 Aspecte generale

La finalul fiecărei etape aferente contractului (lunar), Beneficiarul are dreptul de a evalua performanța Contractantului în legătură cu modul de executare a Contractului.

Evaluările ce se vor efectua cu privire la nivelul de performanță al serviciilor de catering respectiv al produselor livrate în cadrul procesului de prestare a serviciilor vor avea drept referință datele de intrare aferente viitorului contract de catering, ce se regăsesc atât în prezentul caiet de sarcini cât și standardele europene și naționale aplicabile produselor alimentare ce se vor fi puse la dispoziția grupului țintă prin intermediul acestor servicii ce fac obiectul contractului

VI.2 Criterii de performanță specifice

În ceea ce privește prestarea serviciilor de catering, Contractantul va trebui să ia măsurile necesare și să adopte acea soluție necesară pentru prestarea serviciilor, astfel încât să se asigure atingerea următoarelor criterii de performanță aferente contractului:

VI.2.1.1 Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatură minimă necesară astfel încât pentru ca produsele să poată fi consumate în condiții normale.

VI.2.1.2 Produsele preparate și livrate vor respecta principiile care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți, așa cum acestea sunt prezentate prin Ordinul MS nr.1563/2008-actualizat.

VI.2.1.3 Procesul de preparare, transport și livrare să deruleze cu respectarea în totalitate a cadrului legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.

VI.2.1.4 Produsele preparate și livrate respecta cerințele calitative și cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar

VI.2.1.5 Activitățile de livrare, la destinația finală, a produselor alimentare vor respecta calendarul convenit între părți.

VI.3 Modul de stabilire a rezultatelor verificării criteriilor de performanță

Periodic (de regulă lunar), înainte de recepția serviciilor, părțile vor verifica și evalua modul de îndeplinire a criteriilor de performanță ale contractului prevăzute la punctul VI.2. de mai sus, rezultatul acestor verificări urmând a fi consemnat în cadrul procesului verbal de recepție a serviciilor ce stă la baza emiterii facturii aferente serviciilor prestate perioadei supuse evaluării.

VI.4 Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora

Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:

Etapa 1 - Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor

Definirea calendarului de prestare

Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care va indica zilele în care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului. După primirea și analiza programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.

Etapa 2. Preluarea comenzii

Primirea și confirmarea comenzii de către părți

Prestatorul va primi comanda emisă de Beneficiar, zilnic, în funcție de numărul de prescolari/elevi prezenți la activitățile didactice din ziua respectivă. Comanda privind numărul de pachete ce trebuie livrat în ziua respectivă se emite zilnic, cel mai târziu până la ora 9:00.

După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma și livrarea comenzii. După primirea comenzii Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a pachetului alimentar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute de actele normative și prezentul caiet de sarcini.

Prestatorul se va asigura că personalul implicat în activitățile de preparare și manipulare a alimentelor ce compun meniul respecta cerințele de igienă și securitate alimentară, prevăzute de legislația în vigoare. Prestatorul se obligă să prezinte Beneficiarului, la simplă cerere a celui din urmă, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații.

Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritatea materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non-animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea

meniurilor comandate. Prestatorul se obliga sa prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere copii dupa aceste documente.

Ambalarea si pregatirea pentru transport a produselor preparate

Produsele realizate se vor ambala in ambalaje individuate, biodegradabile, de unica folosinta, ce respecta cerintele de siguranta alimentara si care nu prezinta niciun risc consumatorului.

Ambalajele: Toate produsele ambalate individual se vor incarca in ambalaje reutilizabile (lazi, cutii, etc), cu inchidere ermetica, izolate termic, destinate transportului si manipularii produselor ambalate individual, ce respecta cerintele de siguranta alimentara. Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizarii si dezinfectiei, conform normelor legate in vigoare, inainte de fiecare utilizare/livrare.

Etapă 3. Livrarea comenzii

Livrarea produselor preparate

Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit intre parti, zilnic pana cel mai tarziu la ora 11:00 a fiecarei zile in care se desfasoara activitati didactice, la fiecare unitate de invatamant.

Livrarea se va efectua utilizand mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil in materie. Ambalajele reutilizabile, ce contin produsele ambalate individual, se vor incarca/descarca in mijloacele de transport astfel incat sa fie protejate impotriva unor eventuale contaminari.

Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie sa indeplineasca cerintele sanitare in vigoare.

Prin modul in care va derula activitatile de livrare Prestatorul va asigura ambalajele reutilizabile suficiente si adecvate destinate transportului si manipularii produselor ambalate individual, astfel incat acestea sa ramana la dispozitia Beneficiarului pana la consumarea in totalitate a produselor livrate, urmand ca ambalajele reutilizabile sa fie preluate de catre Prestator cu ocazia urmatoarei livrari.

Etapă 4. Receptia serviciilor si a produselor livrate

Receptia comenzilor livrate

Produsele livrate se vor receptiona pe baza de documente de insotire a marfurilor, intocmite si prezentate de catre prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile partile vor intocmi documente de gestiune distincte de cele de receptie a produselor.

Reprezentantii prestatorului si a Beneficiarului, la momentul receptiei produselor, vor efectua verificarile necesare pentru determinarea conformitatii produselor livrate cu cele din comanda confirmata de parti, confirmand receptia cantitativa si calitativa a produselor prin intocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate.

Documentele care atesta avizarea mijlocului de transport utilizat de prestator trebuie sa fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrarii produselor, acesta din urma avand obligatia anexarii unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.

Documentele care atesta avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor trebuie sa fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrarii produselor, acesta din urma avand obligatia anexarii unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate

Receptia serviciilor prestate

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate catre unitatile de invatamant vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

Receptia serviciilor se va face in baza proceselor verbale de predare/primire a produselor receptionate, intocmite cu ocazia fiecarei livrari efectuate in perioada de referinta supusa receptiei periodice.

La momentul receptiei serviciilor se va intocmi un proces verbal de receptie in cadrul caruia se va evidenta atat volumul de produse livrate in perioada cat si modul in care au fost respectate cerintele calitative si cantitative inclusiv modul in care au fost indeplinite criteriile de performanta stipulate la cap. VI.2. din prezentul caiet de sarcini.

Decontarea periodica a serviciilor prestate se va putea efectua doar in baza proceselor verbale de receptie intocmita conform celor prevazute mai sus.

Receptia finala se va efectua la finalizarea contractului, prin intocmirea unui proces verbal de receptie finala, in cadrul caruia se va evidenta modul in care prestatorul i-a indeplinit obligatiile contractuale asumate prin contract, acest document stand la baza efectuarii ultimelor decontari din cadrul contractului precum si pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016.

Toate activitatile trebuie realizate cu respectarea legislatiei si a reglementarilor tehnice in vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situatie ce poate aparea si pentru care nu s-a prevazut in mod clar modul in care trebuie actionat, partile vor adopta acele activitati care sunt necesare asigurarii atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanta ale contractului, asa cum acestea au fost definite in prezentul caietul de sarcini.

VI.5 Produsele ce se vor livra in cadrul serviciilor de catering

Pentru alegerea si prepararea produselor ce se vor livra in cadrul viitorului contract se va tine cont de urmatoarele aspecte obligatorii:

Cerinte privind selectia produselor alimentare ce compun meniul

Pachetul alimentar se va structura in conformitate cu prevederile art. Ordinului MS nr. 1563/2008.

Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare,

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

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 scoala si elev.

Cerinte privind ambalarea si produse accesorii

In conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului 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 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a

Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu sunca si rosii, sandvici cu unt, cascaval si salata;
- b) lista ingredientelor;
- c) substante care provoaca alergii sau intolerante: sunt puse in evidenta printr-un set de caracteristici grafice care le diferentiaza de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: unca x%; cascaval y%;
- e) cantitatea neta;
- f) data-limita de consum, sub forma: „expira la data de”, cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
- g) conditii de depozitare - se mentioneaza inclusiv intervalele de temperatura pentru mentinerea parametrilor de calitate si siguranta ai produselor alimentare;
- h) o declaratie nutritionala.

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declaratie nutritionala	100g
Valoare energetica Kj/kcal	
Grasimi g, din care	
Acizi grasi saturati g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaratia nutritionala se prezinta, in functie de spatiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar in cazul in care spatiul nu permite declaratia este prezentata in format liniar;

- i) mentiune privind lotul; in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: „PROD US DISTRIBUIT GRATUIT”;
- k) denumirea/numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar imputernicit cu informarea consumatori lor.

Volumul serviciilor estimat pentru viitorul contract se contureaza precum urmeaza:

Numarul de beneficiari	Numarul de zile	Numar de pachete alimentare
356	171	Zilnic conform situatie primita de la Scoala

Nota: Numarul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda zilnic poate varia in functie de copii efectiv prezenti la activitatile didactice.

Astfel, propunerea tehnica si propunerea financiara va fi formulata tinand cont de numarul maxim de copii ce poate fi inscris in cadrul acestui program (356 de copii), respectiv de valorile indicate in tabelul mai sus – 60876 (meniuri), valori carora le corespunde valoarea estimata a viitorului contract (921.662,64 lei - fara TVA)

VII. RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITATILOR CONTRACTULUI

VII.1 Resursele umane necesare realizarii activitatilor contractului

Prestatorul trebuie sa asigure resursele umane necesare si suficiente pentru realizarea activitatilor contractului, conform graficului convenit intre parti.

Tot personalul implicat in activitatile de preparare, manipulare si livrare a produselor alimentare trebuie sa respecte, pe toata perioada de derulare a activitatilor contractului, cerintele legale privind siguranta alimentara si sa detina avizele/autorizarile impuse de lege in acest sens.

Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice **lista personalului responsabil** pentru indeplinirea activitatilor de preparare si transport al produselor alimentare, impreuna cu documentele suport care atesta indeplinirea cerintelor legate privind siguranta si securitatea alimentara. Operatorul economic va prezenta o listă cu persoanele implicate în derularea contractului. În acest sens se solicită o listă cu resursa umana disponibilă pentru derularea contractului, care va cuprinde minim 6 persoane din care minim 2 bucătari si 1 sofer.

De asemenea, se vor prezenta documente doveditoare privind îndeplinirea cerinței, respectiv contracte de muncă (full-time, part-time), contracte de colaboare, extrase Revisal/ raport salariat/ registru revisal precum si copie dupa bilant anual (2023, 2024, 2025) in vederea coroborarii documentelor prezentate cu situatiile financiare depuse si inregistrate ANAF, alte documente doveditoare de unde sa reiasă numarul și pregătirea persoanelor responsabile direct pentru îndeplinirea contractului și faptul că ofertantul deține minim resursa umană solicitată la momentul ofertării și cu încadararea solicitată.

Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina **certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 1225/5.031/2003** privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

In conformitate cu prevederile art. 14 alin. (3) din Ordinul MS nr. 1225/2003, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii.

In cazul in care, pentru indeplinirea in bune conditii a activitatilor incluse in Contract, pe perioada derularii Contractului, Contractantul va avea nevoie de mai mult personal decat cel specificat in Propunerea Tehnica, acesta va raspunde pentru asigurarea acestor resurse, fara costuri suplimentare. In acest caz, Contractantul isi va completa echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Daca Achizitorul/Beneficiarul considera ca un membru al personalului Contractantului este inefficient sau nu isi indeplineste sarcinile la nivelul cerintelor stabilite, Achizitorul (Beneficiarul) are dreptul sa solicite inlocuirea acestuia pe perioada derularii Contractului, pe baza unei cereri scrise motivate si justificate. In acest caz, toate costurile generate de inlocuirea personalului sunt exclusiv in sarcina Contractantului

In cazul in care, pe parcursul derularii contractului, prestatorul intentioneaza sa inlocuiasca una sau mai multe persoane nominalizate in cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu conditia ca persoanele noi implicate in derularea activitatilor contractului sa detina la randul lor toate avizele/autorizarile cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma, la cererea Beneficiarului, la momentul urmatoarei livrari, prin prezentarea documentelor suport care dovedesc indeplinirea acestei cerinte.

Ofertantul va prezenta o declaratie prin care va comunica toate contractele de servicii catering pe care le are in derulare la momentul depunerii ofertei si numarul de portii pe care le poate realiza in spatiul autorizat conform autorizatiei ANSVSA depusa la documentatie. In cazul în care oferta NU conține autorizație sanitara veterinara pentru catering cu capacitatea de producție sau suma dintre numărul de Porții ale contractelor actuale ale prestatorului +356 este mai mare decât capacitatea de producție, oferta se considera neconformă si respinsă.

Ofertantul trebuie să facă dovada că dispune, pentru îndeplinirea contractului, de cel puțin o persoană având calitatea de specialist pentru managementul igienei în industria alimentară conform HACCP și ISO 22000 sau echivalent, care va asigura implementarea, menținerea și verificarea sistemului de siguranță a alimentelor pe durata contractului.

Modalitatea de îndeplinire: Se va completa DUAE cu informațiile aferente situației ofertantului, precizându-se numele și prenumele persoanei nominalizate, precum și numărul, data și emitentul documentului care atestă calificarea.

Documente justificative: certificat de absolvire a unui curs de specialist în managementul igienei în industria alimentară conform HACCP și ISO 22000, emis de un organism de instruire recunoscut, sau document echivalent; și dovada modalității de acces la persoana nominalizată (contract individual de muncă / extras REGES / contract de prestări servicii / declarație de disponibilitate).

VII.2 Infrastructura tehnica necesara realizarii activitatilor Contractului

Contractantul trebuie sa se asigure ca personalul care isi desfasoara activitatea in cadrul Contractului, dispune de sprijinul material si de infrastructura necesara pentru a permite acestuia sa indeplineasca activitatile in mod optim si sa se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanta aferente contractului respectiv a obiectivelor urmarite prin implementarea proiectului.

In acest sens, Ofertantul va prezenta lista cu echipamentele si dotarile specifice derularii serviciilor de catering, respectiv:

VII.2.1 Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare in conditii de temperatura adecvata si care sa asigure protectia la contaminari pe parcursul manipularii/transportului.

VII.2.2 Mijloace de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Lista cu aceste echipamente si dotari specifice prezentata de Ofertant in Propunerea Tehnica trebuie sa fie corespunzatoare scopului Contractului si sa indeplineasca toate cerintele de functionalitate si pentru utilizare stabilite prin legislatia in vigoare, indiferent de forma de acces la infrastructura necesara pentru realizarea activitatilor in Contract.

VII. 2.3 Echipamente specifice pentru realizarea pachetelor de tip masa calda

- Dovada deținere cuptor convectomat cu minim 10 de Tavi;
- Detinere camera de congelare si refrigerare de minim 1 T care sa asigure o depozitare

corespunzatoare a materiei prime ce se foloseste zilnic la realizarea meniurilor de tip masa calda.

Conform cadrului legal aplicabil in domeniul derularii activitatilor de catering, prestatorul va prezenta odata cu propunerea sa tehnica (in copie):

- 1) **Autorizatie sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor cu menționarea capacității de producție pentru catering;**
- 2) **Autorizatia sanitar veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru minim 1 autovehicul propus pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering.** Ofertantul va face dovada deținerii a cel puțin unui autovehicul autorizatiei sanitar-veterinar pentru transportul produselor alimentare, cu autorizatia vizata la zi, dotat cu regim termic controlat care sa asigure, mentinerea componentei calde a meniului la o temperatura de minimum +60°C pe toata durata transportului, pana la predarea catre unitatea de invatamant. Autovehiculul va fi prevazut cu dispozitiv de inregistrare a temperaturii in compartimentul de marfa, cu inregistrare continua si posibilitatea extragerii istoricului inregistrarilor pentru o perioada de minimum 30 de zile, care se pune la dispozitia autoritatii contractante la simpla cerere. Autorizatia sanitar-veterinara a autovehiculului trebuie sa acopere regimul termic solicitat. Ofertantul va prezenta, pentru dispozitivele de masurare a temperaturii utilizate, certificate de etalonare/verificare metrologica valabile la data depunerii ofertei, emise de un laborator acreditat. Nu se acceptă mijloace de transport autorizate exclusiv pentru regim de refrigerare/congelare,

întrucât acestea nu asigură condițiile de transport al preparatelor calde care fac obiectul prezentului contract.

VIII. PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE)

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va ține cont de volumul și ritmicitatea livrarilor meniurilor, conform indicațiilor de la cap. VI.4. din prezentul caiet de sarcini.

După momentul semnării contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul - unitatea de învățământ va comunica prestatorului programul lunar de prestare precum și graficul aproximativ de livrare aferent contractului, întocmit pe luni/săptămâni, urmând ca acesta să fie actualizat, după caz, periodic (de regula lunar), în funcție de programul școlar al grupului țintă precum și a condițiilor de derulare a activităților proiectului.

NOTA: modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare nesubstanțială, de tip „adaptare la context practic” și nu impune modificări ale condițiilor de calitate sau modificări ale pretului unitar al unității de măsură a contractului, fiind transpusă prin aplicarea directă a clauzelor contractuale.

Programul săptămânal de prestare al serviciilor se va defini prin comandă emisă de către beneficiar, în funcție de modul concret de derulare a activităților proiectului în relație cu grupul țintă.

Programul orar de livrare poate fi modificat de către Beneficiar, cu condiția notificării Prestatorului cu cel puțin o zi în prealabil.

IX. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELATIA DINTRE ACHIZITOR SI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL SI AL RELATIILOR DE MUNCA.)

Conform art. 51 din Legea 98/2016 ofertanții vor ține cont de reglementări obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii. Informații detaliate privind reglementările în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă se pot obține de la: Agenția Națională pentru Protecția Mediului (www.anpm.ro), Ministerul Muncii și Justiției Sociale (www.mmuncii.ro).

În acest scop ofertanții vor prezenta o **declarație pe proprie răspundere** (model propriu) prin care se va atesta faptul că la elaborarea ofertei s-au respectat aceste cerințe.

X. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII

X.1 Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar)

Achizitorul (Beneficiarul) este responsabil pentru derularea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea execuției Contractului și efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului și a Planului de lucru (Graficul) al activităților acceptat, prin desemnarea unui Responsabil de Contract.

Responsabilul de Contract din partea Achizitorului va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului (Prestatorului), evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

Unitatea de învățământ răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi, conform prevederilor legale - Legea nr. 123/2008 și Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008, precum și posibilele variante de meniu sunt prevăzute în anexa nr. 3 din Norme metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022.

Contractantul (Prestatorul) este responsabil pentru executia la timp a tuturor activitatilor prevazute si pentru obtinerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, ca activitatilor care fac obiectul Contractului.

Fiecare unitate de invatamant beneficiara a programului-pilot va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor de pe teritoriul Romaniei vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatile colare, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecărei distributii.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 catre unitatile de invatamant vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

Beneficiarul si Contractantul (Prestatorul) isi transmit reciproc notificari de indata ce una dintre parti devine constienta de aparitia in perioada imediat urmatoare a unui eveniment sau a unei situatii care ar putea:

- sa conduca la intarzierea prestarii serviciilor, generand nerespectarea termenului de livrare a produselor sau a serviciilor din Contract,
- sa conduca la modificarea Graficului de prestare al activitatilor acceptat,
- sa afecteze scopul si sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanta ale contractului
- sa afecteze activitatea Achizitorului (Beneficiarului) sau a altor factori interesati identificati in legatura cu serviciile incluse in Caietul de Sarcini.

Toate comunicările (notificările) emise de partile contractului vor fi transmise în scris, prin email. În cazuri urgente, comunicare între parti se poate derula și pe cale verbală (comunicare directă sau telefonic) cu condiția confirmării elementelor principale ale comunicării, în forma scrisă, cel târziu în ziua lucrătoare imediat urmatore celei în care a avut loc comunicarea verbală.

XI. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

Criteriul de atribuire a viitorului contract de achizitie publice este „**cel mai bun raport calitate-pret**”.

XII. MODALITATEA DE INTOCMIRE SI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE si A PROPUNERII FINANCIARE

a) MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE - 90 puncte

Se vor respecta toate prevederile mentionate in Caietul de sarcini.

Propunerea tehnica va contine o descriere detaliata a serviciilor care se vor presta, din care sa rezulte indeplinirea tuturor cerintelor din caietul de sarcini, din fisa de date a achizitiei si sa asigure furnizarea tuturor informatiilor necesare evaluarii tehnice.

Ofertantul va prezenta in detaliu **resursele materiale, umane, si tehnice** alocate in vederea prestarii serviciului:

- ◆ *Lista cu personalul de conducere implicat in derularea contractului insotita de certificate medicale cu mentiunea "Apt de munca", eliberate de unitati medicale specializate in medicina muncii.*

- ◆ *Lista cu personalul de executie implicati in prepararea pachetului alimentar insotita de certificate medicale cu mentiunea "Apt de munca", eliberate de unitati medicale specializate in medicina muncii si de certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului nr.1225/5031/2003;*
- ◆ *Pentru mijlocul de transport autorizat de Directia Sanitar Veterinara, cu care va fi transportat pachetul alimentar , va prezenta copie dupa cartea de identitate sau contractul de leasing sau contract de inchiriere;*
- ◆ *Document care certifica, ca persoana desemnata pentru distributia pachetelor detine certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului nr.1225/5031/2003, si certificatul medical cu mentiunea "Apt de munca", eliberat de unitatea medicala specializata in medicina muncii copie "conform cu originalul";*

In cadrul propunerii tehnice *ofertantul are obligatia de a prezenta o Declaratie* (formulata de catre operatorul economic) prin care acesta declara ca la elaborarea ofertei a tinut cont de obligatiile referitoare la conditiile de munca si protectia muncii (conf. art. 51 alin 2 din Legea 98/2016). Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie. In situatia in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

Ofertantul trebuie sa detina:

- Analize microbiologice ale alimentelor, drojdii si mucegaiuri efectuate intr-un laborator acreditat RENAR;
- Analiza valorilor nutritionale pentru 5 din meniurile propuse efectuat intr-un laborator acreditat RENAR;
- Procedura proprie de monitorizare si control al temperaturii pe fluxul preparare - ambalare - transport - livrare, parte a sistemului propriu de siguranta alimentara, care va cuprinde cel putin: limitele critice de temperatura pe fiecare etapa, modul si frecventa de monitorizare, actiunile corective aplicate in caz de abatere, lista echipamentelor si a dispozitivelor de masurare utilizate, precum si modul de inregistrare si de arhivare a datelor;
- Certificate de etalonare/verificare metrologica, valabile la data depunerii ofertei, emise de un laborator acreditat, pentru dispozitivele de masurare si inregistrare a temperaturii utilizate in unitatea de productie si pe mijloacele de transport;

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractanta are la baza variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului National de Sanatate Publica exemplificate in anexa or. 3 din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022 redate mai jos:

- **Legume cu piept de pui/carne de porc la gratar;**
- **Mancare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;**
- **Pilaf cu legume si ficatei de pui;**
- **Piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;**
- **Piure de cartofi, salata cu piept de curcan;**
- **Mancare de varza dule cu friptura la cuptor;**
- **Ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;**
- **Orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;**
- **Sufleu de broccoli cu branza;**
- **Cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;**
- **Tocana de legume cu orez brun**
- **Piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;**
- **Omleta cu legume – ardei, ciuperci, ceapa verde si branza telemea;**
- **Sufleu de conopida, broccoli si branza la cuptor;**

- Dovlecel umplut cu branza la cuptor;
- Ciuperci la cuptor umplute cu branza, pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani;
- Macaroane cu branza;
- Cartofi frantuzesti la cuptor cu branza si ou;
- Quinoa cu legume.

Acelasi tip de suport alimentar nu se va furniza timp de 5 zile consecutiv.

La suportul alimentar, se adauga un fruct (portocala/para/piersica/caisa/mar/banana sau echivalent).

b) MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE - 10 puncte

Propunerea financiara va fi depusa de ofertant, in plic sigilat cu mentiunea oferta financiara, odata cu depunerea documentelor de calificare, pana la data limita de depunere a ofertelor.

Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu autoritatea contractanta il *reprezinta formularul de oferta*.

Ofertantii au obligatia ca in cadrul propunerii financiare sa prezinte o calculatie a pretului /pachet alimentar, anexa la formularul de oferta care va include, **defalc**at, urmatoarele costuri:

Costuri cu achizitia materiei prime, inclusiv fruct;

Costuri necesare prepararii pachetului alimentar;

Costuri necesare distributiei (transportul) pachetului alimentar.

Perioada de prestare a serviciilor de catering utilizată pentru ofertare va acoperi numărul zilelor de școlarizare din perioada contractuală, raportat la numărul de beneficiari.

Prețul contractului este ferm și nu se ajustează pe toată durata de derulare a acestuia.

Pretul ofertat sub 80% din valoare estimata va fi declarat neconform.

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate - pret acele oferte care alocă **cel puțin 60%** din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediul beneficiarului.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei, trebuie sa fie semnata, pe propria raspundere, de catre ofertant sau de catre o persoana imputernicita legal de catre acesta. 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 oferte comune, propunerea financiara va fi semnata de liderul asocierii precum si de toti ceilalti membri ai asocierii sau de liderul asocierii in conditiile prezentarii de mandat expres de imputernicire din partea celorlalti asociati. 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.

Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare in contract, ceea ce atrage incadrarea ofertei in categoria ofertelor inacceptabile.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

Stabilirea ofertei castigatoare se va realiza prin clasificarea ofertelor in ordinea descrescatoare a punctajului total obtinut, in urma aplicarii criteriului de atribuire - „**cel mai bun raport calitate-pret**”. In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face avand in vedere punctajul obtinut la factorii de evaluare in ordine

descrescatoare a ponderilor acestora. In situatia in care egalitatea se mentine, autoritatea contractanta are dreptul sa solicite noi propuneri financiare, si oferta castigatoare va fi desemnata cea cu propunerea financiara cea mai mica.

FACTORI DE EVALUARE - PUNCTAJ

A) Pretul ofertei : Componenta financiara

10 %

Invers proportional

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare "Pretul ofertei" este de 10 puncte

Algoritmul de calcul: - punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 10 de puncte;
- b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel:

$P(n) = \text{pret minim ofertat} / \text{Pret "n"} \times \text{punctaj maxim alocat (10 puncte)}$,
unde

$P(n)$ = punctajul ofertei n

Pret "n" = pretul ofertei n

Pretul maxim care se poate oferi pentru un pachet alimentar este de 15,14 lei fara TVA/ suport alimentar care include pretul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distributie, dupa caz.

Pretul ofertat ramane ferm pe toata durata derularii contractului.

B) Componenta tehnica 90 %

1. Ponderea pentru materieprimă din pretul total/pachet alimentar. Componenta materie prima: maxim 30 de puncte

Direct proporțional - Punctaj maxim total: 30 puncte

Algoritm de calcul.

Punctajul se acordă astfel:

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 30 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul $Pmp(n)$ se calculează astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$.

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 prețul total/pachet alimentar;

$MP\ \text{maxim}$ = nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar;

2. Gramajul pachetului de hrana – maxim 30 de puncte

Gramajul minim al pachetului de la care se porneste punctajul este de 260 gr /pachet mancare calda.

Ofertantul care va avea gramajul cel mai mare la pachetul de hrana masa calda va primi punctajul maxim de 30 puncte.

Zero puncte se vor da pentru ofertele cu gramajul minim impus, cel de 260 gr.

- 1) Algoritmul de calcul astfel:

Punctajul se va acorda astfel:

- a) pentru gramajul maxim ofertat se va acorda punctajul maxim alocat;
- b) pentru celelalte gramaje oferite:

Punctajul $gr(n)$ se calculeaza proportional , astfel : $Gr(n) = (\text{gramajul minim ofertat} / Gr\ n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

În calculul pachetului NU se ia în considerare fructul și produsul de panificație. Produsul de panificație să fie integrală sau neagră.

Gramajul maxim pentru sos din total pachet să nu depășească 20%.

Gramajul maxim pentru salată din total pachet să nu depășească 20%. Salata este obligatorie la toate variantele de meniu.

Nu se accepta variante de meniu de tip ciorba/supă.

3. Componenta calitate – Gramaj produse din carne și/sau branzături folosite la meniu zilnic oferat – maxim 30 de puncte

Gramaj pentru produse din carne și/sau branzături minim 25% din greutatea totală a meniului oferat

a) Se vor oferi minim 5 variante de meniuri de tip masă caldă

b) Pentru mai puțin de 5 variante de meniu prezentat, oferta va fi declarată inadmisibilă din punct de vedere tehnic;

c) Pentru un număr de variante orientative de pachet alimentar mai mare de 5, oferta nu va fi punctată suplimentar.

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru gramajul maxim al componentei: „produse din carne și/sau branzături”, se acordă 30 puncte: $P_{max} = 30$ de puncte;

b) Calcul pentru gramajul – componenta carne și/sau branzături – se face astfel: $PG(n) = (Gn/G_{max}) \times 30$ (punctaj maxim alocat)

Unde:

➤ $PG(n)$ - punctajul ofertei care se evaluează;

➤ Gn - gramajul ofertei care se evaluează;

➤ G_{max} - gramajul cel mai ridicat

Gramajul minim acceptat pentru componenta produse din carne/branzături este de 65 de grame/pachet. Orice ofertă cu un gramaj pentru componenta produse din carne de 65 grame va fi considerată conformă și va fi punctată cu 0 puncte, fiind cerința minimă. Orice ofertă cu un gramaj sub pragul de 65 grame va fi respinsă ca neconformă.

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL : 100 PUNCTE

Ofertantul are obligația să indice și să dovedească în cuprinsul ofertei care informații din propunerea tehnică, elemente din propunerea financiară și/sau fundamentări /justificări de preț/cost sunt confidențiale întrucât sunt: date cu caracter personal, secrete tehnice sau comerciale sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, conform art. 57 alin.4 din HG nr. 395/2016. Informațiile indicate de operatori economici din propunerea tehnică, elemente din propunerea financiară și/sau fundamentări /justificări de preț/cost sunt confidențiale *trebuie să fie însoțite de dovada care să le confere caracterul de confidențialitate, dovada ce devine ca anexă la oferta*, în caz contrar nefiind aplicabile prevederile art. 57, alin.1 din HG nr. 395/2016.

Având în vedere că Dosarul Achiziției este un document de interes public, ofertantul va marca distinct paginile din documentele prezentate care au caracter „CONFIDENTIAL”. În situația în care operatorul economic nu va proceda în acest fel, autoritatea contractantă nu va fi trasă la răspundere de eventuala încălcare a caracterului confidențial al documentelor respective, deoarece informațiile (documentele) confidențiale nu au putut fi separate de restul informațiilor (documentelor).

Autoritatea contractantă solicită ofertantului să precizeze în oferta partea/partile din

contract pe care urmeaza sa le subcontracteze si datele de identificare ale subcontractantilor propusi-numele, datele de contact si reprezentantii legali ai subcontractantilor. Subcontractantii propusi trebuie sa respecte aceleasi obligatii ca si ofertantii, in domeniul social si in relatiile de munca, stabilite prin legislatie adoptata la nivelul Uniunii Europene, legislatia nationala, prin acorduri colective sau prin tratatele si acordurile internationale.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Oferta va fi prezentata in Original, in plic sigilat la sediu Primariei comunei Bahna, judetul Neamt, nu mai tarziu de data de **31.08.2026, ora 11:00**.

Orice oferta depusa dupa acest termen va fi declarata neconforma.

Ofertantul va prezenta oferta astfel:

Plicul exterior va contine - Scrisoarea de inaintare, Imputernicire si copie Carte de identitate a imputernicitului (daca este cazul);

IN PLICUL EXTERIOR VOR FI URMATOARELE DOCUMENTE:

1. DOCUMENTELE DE CALIFICARE - IN PLIC SIGILAT

Documentele de calificare sunt urmatoarele :

- ✓ Declaratie pe propria raspundere privind eligibilitatea, respectiv neincadrarea in prevederile art.164 din Legea nr. 98/2016 - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art.165 din Legea 98 /2016 privind achizitiile publice - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art.167 din Legea 98 /2016 privind achizitiile publice - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Declaratie pe propria raspundere privind conflictul de interese, respectiv neincadrarea in prevederile art. 59 si 60 din Legea nr. 98/2016 - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Declaratia GDPR;
- ✓ Experienta similara in ultimul an de zile din maxim 2 contracte cumulate care sa fie echivalente sau mai mari decat valoarea actualului contract;
- ✓ Declaratie de asumare privind termenul de plata, asumat la semnarea contractului - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Certificat de inregistrare la Registrul Comertului din care sa rezulte codul CAEN principal sa aiba corespondent in obiectul actualei proceduri si anume cod CAEN 5610/5621 /5626;
- ✓ Declaratie de acceptare a conditiilor contractuale - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Lista principalelor prestari de servicii similare efectuate in ultimii 3 ani - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Declaratie privind respectarea legislatiei de mediu, in domeniul social si al relatiilor de munca - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Imputernicire privind desemnarea persoanei pentru distributia produselor- **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Declaratia de acceptare a conditiilor contractuale - **DOCUMENT IN ORIGINAL;**
- ✓ Certificat Constatator eliberat de Oficiul National al Registrului Comertului. **in copie "conform cu originalul"** din care reiese ca informatiile cuprinse in acesta sunt reale/actuale la data limita de depunere a ofertelor, din care sa rezulte ca domeniul de activitate al ofertantului corespunde obiectului procedurii (servicii de catering);

- ✓ Certificat de înregistrare la Registrul Comerțului, **copie "conform cu originalul"**.
- ✓ Analizele solicitate - **copie "conform cu originalul"**.
- ✓ Certificate ISO 22000:2019; ISO 14001; ISO 9001;
Lista cu variantele de meniu oferite. În formular se prezintă meniurile propuse, cu precizarea gramajului ingredientelor și a gramajului porției finale, precum și a alergenilor, conform legislației în vigoare.

Pentru fiecare variantă de meniu, ofertantul va prezenta fișa tehnologică (rețetarul detaliat), care va include obligatoriu ingredientele și gramajele aferente produsului finit, valoarea energetică (kcal/porție) și conținutul de macronutrienți (proteine, lipide, glucide).

Fișele tehnologice / rețetele vor fi întocmite și avizate de personal de specialitate în domeniul nutriției (nutriționist, dietetician sau medic), dovada colaborării urmând a fi prezentată în cadrul propunerii tehnice. Ofertantul va face dovada colaborării cu acest specialist prin prezentarea unui contract de muncă, contract de prestări servicii, contract de colaborare sau alte documente echivalente valabile la data depunerii ofertei.

- ✓ Ofertantul va face dovada asigurării serviciilor de dezinsecție, dezinsecție și deratizare (DDD) pentru spațiile de producție și depozitare, prin prezentarea unui contract valabil cu o firmă autorizată sau prin documente proprii, după caz
- ✓ orice document solicitat în documentația tehnico-financiară a prezentei proceduri.

2. PROPUNEREA TEHNICA - IN PLIC SIGILAT

Propunerea tehnică va conține următoarele documente:

- ✧ Descriere detaliată a serviciilor care se vor presta, din care să rezulte îndeplinirea tuturor cerințelor din caietul de sarcini și să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice;
- ✧ Documente care certifică deținerea de mijloc de transport produse alimentare - autorizate sanitar - veterinar **in copie "conform cu originalul"**. Ofertantul, pentru mijlocul de transport autorizat de Direcția Sanitar Veterinară, cu care va fi transportat pachetul alimentar, va prezenta copie după cartea de identitate sau contractul de leasing sau contract de închiriere;
- ✧ Lista cu personalul de conducere implicate în derularea contractului însoțită de certificate medicale cu mențiunea "**Apt de muncă**", eliberate de unități medicale specializate în medicina muncii,
- ✧ Lista cu personalul de execuție implicați în prepararea pachetului alimentar însoțită de certificate medicale cu mențiunea "**Apt de muncă**", eliberate de unități medicale specializate în medicina muncii și de certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr. 1225/5031/2003;
- ✧ Document care certifică, ca persoana desemnată pentru distribuția pachetelor deține certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului nr. 1225/5031/2003, și certificatul medical cu mențiunea "**Apt de muncă**", eliberat de unitatea medicală specializată în medicina muncii copie "conform cu originalul";

3. PROPUNEREA FINANCIARĂ - IN PLIC SIGILAT

Propunerea financiară va conține formularul de ofertă - DOCUMENT ÎN ORIGINAL însoțit de anexele 1 și 2;

Documentele care insotesc oferta se vor depune la biroul registratura al Primariei BAHNA pana la data si ora limita de depunere.

Oferta va fi insotita de 3 variante de meniu propuse, la gramajul asumat.

Ofertele trebuie sa contina toate documentele si informatiile solicitate.

Limba de redactare a ofertei: **limba romana**, orice document prezentat in alta limba va fi tradus autorizat si legalizat.

Orice operator economic are dreptul de a transmite oferta. Operatorii economici au obligatia de a transmite oferta numai pana la termenul limita pentru depunerea ofertelor in plic sigilat, completat cu numele in clar, stampilat si denumire obiect **~Servicii de catering pentru asigurarea hranei elevilor din cadrul Scolii Gimnaziale, Comuna Bahna.**

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate, trebuie sa fie semnata, pe propria raspundere, de catre ofertant sau de catre persoana imputernicita legal de catre acesta. Documentele trebuie sa fie tiparite sau scrise cu cerneala neradiabila, numerotate crescator de la prima pana la ultima pagina.

XIII. INFORMATII SUPLIMENT ARE

Informatii suplimentare se pot obtine la telefon 0233760002, compartimentul Achizitii publice. Documentatia de atribuire se poate obtine de pe site -ul primariei www.bahna.ro.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire. Autoritatea contractanta are obligatia de a raspunde, in mod clar, complet si fara ambiguitati, la orice clarificare solicitata, intr-o perioada care nu trebuie sa depaseasca, de regula 2 zile lucratoare de la primirea unei astfel de solicitari din partea operatorului economic, dar numai acelor solicitari primite cu cel putin 2 zile inainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertelor.

In cazul in care operatorul economic nu a transmis solicitarea in timp util, punand astfel autoritatea contractanta in imposibilitatea de a respecta termenul prevazut mai sus, aceasta din urma are totusi obligatia de a raspunde la solicitarea de clarificare, in masura in care perioada necesara pentru elaborarea si transmiterea raspunsului face posibila primirea acestuia de catre operatorii economici inainte de data limita de depunere a ofertelor.

Autoritatea contractanta are obligatia de a publica pe site-ul propriu, raspunsurile insotite de intrebarile aferente fara a dezvalui identitatea solicitantilor.

Autoritatea contractanta are dreptul de a prelungi perioada de depunere a ofertelor, prin publicarea unui anunt de tip erata pe site-ul propriu, in cazul in care raspunsul la solicitarile de clarificari modifica documentatia de atribuire. **Deschiderea ofertelor se face pentru enumerarea documentelor si citirea prețului. Evaluarea si conformitatea documentelor se va face ulterior de către comisia de evaluare.**

Ofertantul care nu are toate documentele de calificare la depunere sau nu prezintă 3 variante de meniu propusă la gramajul asumat este declarat neconform si nu se mai deschid plicurile pentru propunerea tehnica si oferta financiară.

XIV. CAI DE ATAC

Având în vedere că este procedură proprie, organizată conform art.68 alin.1 lit.h) raportat la art.111 din Legea 98/2016, contestatia se depune la AC in termen de o zi de la comunicare. Raspunsul va fi transmis in maxim 5 zile de la inregistrarea ei la AC.

INTOCMIT,
STOLNICU IONUT

