



CAIET DE SARCINI
privind achiziția de servicii de catering pentru școli
Beneficiar Școala Gimnazială, Comuna Bârgăuani
Cod CPV 55524000-9 (Rev.2)

PREAMBUL:

Prezentul caiet de sarcini face parte integrată din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering.

- pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale, Comuna Bârgăuani, județul Neamț.

Furnizarea pachetelor /serviciului de asigurare masă caldă se face în conformitate cu:

- Hotărârea Guvernului 473/30.04.2024 și HG nr. 1171/30.12.2025, privind instituirea Programului „Masă sănătoasă”, pentru anul 2026.
- Ordinul MEN nr. 4139/2024
- Legea nr. 123/2008 - pentru alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul Ministrului Sănătății Publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 Decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 Aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare;
- Respectarea cerințelor minime menționate în anexele nr.2 și nr.3 atașate prezentului caiet de sarcini.

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Comuna Bârgăuani, județul Neamț, nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde, s-a optat ca suportul alimentar să fie un pachet alimentar. Pachetul alimentar : produse de panificație din haină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului .La acestea se va aduga un fruct.

OBIECTUL CONTRACTULUI:

Obiectul contractului îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preșcolari și elevii înscriși la Școala Gimnazială, Comuna Bârgăuani, cu sediul în Comuna Bârgăuani, județul Neamț.

DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE:

Contractul de achiziție se va derula în perioada **02.02.2026-19.06.2026**. Contractul se va considera încheiat până la achitarea obligațiilor de plată aferente tuturor pachetelor alimentare recepționate.

CANTITATILE MAXIME ZILNICE:

Numarul de preșcolari și elevi care beneficiază de prevederile și HG nr. 1171/30.12.2025, privind instituirea Programului „Masă sănătoasă”, în anul 2026, coroborat cu Ordinul MEN nr. 4139/2024 privind finanțarea Programului național „Masă sănătoasă” și anume Școala Gimnazială, Comuna Bârgăuani este de **180**.

CANTITĂȚILE TOTALE CONTRACTATE ESTIMATE:

180 preșcolari și elevi/zi x 86 zile de curs 02.02.2026 până la data de 19.06.2026 conform structurii anului școlar = 15480 pachete total contract x 16.5 lei, inclusiv taxa pe valoare adăugată(TVA)/pachet, = 255420 lei inclusiv TVA.

PREȚUL PE UNITATE DE PRODUS:

Limita maximă valorică pentru pachetul alimentar (sandvici+fruct) pentru preșcolar/elev, este de 16,5 lei inclusiv TVA. Acesta cuprinde prețul materiei prime, prețul de preparare/ambalare a pachetului, cheltuielile privind depozitarea, inclusiv TVA, transportul și distribuirea acestora la beneficiarul final.

CALITATEA PRODUSELOR:

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15.11.2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 Decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului: SR 1286/A/1997- Brânzeturi cu pastă opărită (Cascaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

SIGURANȚA ȘI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ:

Data-limită de consum al produselor transportate (sandvici) de la furnizor către unitățile școlare va fi 24 de ore de la momentul ambalării.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de igienă prevăzute, asigurate de unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

CONDIȚIILE PENTRU TRANSPORT SI DISTRIBUȚIE:

Produsele alimentare vor fi transportate de prestator către unitatea școlară Școala Gimnazială Comuna Bârgăuani, județul Neamț numai cu mijloace auto speciale, autorizate /înregistrate sanitar veterinar in conformitate cu prevederile legislației in vigoare.

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

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății si al ministerului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Prestatorul va face dovada că pentru distribuția produselor la punctele de livrare are disponibil cel puțin 2 șoferi, în caz că unul din ei s-ar afla în situația imposibilității prestării acestui serviciu pe timpul derulării contractului (boală, suspendare permis...).

CRITERIILE DE PERFORMANTA ALE CONTRACTULUI:

1 . Criterii de performanță specifice

In ceea ce priveste prestarea serviciilor de catering, Contractantul va trebui sa ia masurile necesare si sa adopte acea soluție necesară pentru prestarea serviciilor, astfel încât să se asigure atingerea următoarelor criterii de performanță aferente contractului:

Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o forma de prezentare si o temperatură minimă necesară astfel încât pentru ca produsele sa poata fi consumate in condiții normale.

- Produsele preparate si livrate vor respecta principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii si adolescenți, asa cum acestea sunt prezentate prin Ordinul MS nr.1563/2008- actualizat,
- Procesul de preparare, transport si livrare sa deruleze cu respectarea in totalitate a cadrului legal si normativ aplicabil in domeniul siguranței sanitare si alimentare.
- Produsele preparate si livrate respectă cerințele calitative si cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar ;
- Activitățile de livrare, la destinația finală, a produselor alimentare vor respecta calendarul convenit intre părți.

2 . 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 de mai sus, rezultatul acestor verificări urmând a fi consemnat in cadrul procesului verbal de recepție a serviciilor ce stau la baza emiterii facturii aferente serviciilor prestate perioadei supuse evaluării.

3. Modul de prestare a serviciilor precum si produsele ce se vor livra in cadrul acestora.

Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile vor proceda, in principal, conform urmatorului algoritm:

- Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, in care va indica zilele in care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului. După primirea si analiza programului lunar, in termen de maxim 2 zile lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.
- Prestatorul va primi comandă emisă de Beneficiar, zilnic, in funcție de numărul de preșcolari/elevi prezenți la activitățile didactice din ziua respectivă. Comanda privind numarul de pachete ce trebuie livrat in ziua respectivă se emite zilnic, cel mai târziu pana la **ora 08:50**.
- Prestatorul se va asigura ca personalul implicat in activitățile de preparare si manipulare a alimentelor ce compun meniul respectă cerințele de igienă si securitate alimentară, prevăzute de legislația in vigoare.
- Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific in acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniență, calitatea si salubritate materiilor prime si a ingredientelor de origine animală si non-animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate in prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obliga sa prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere copii după aceste documente.
- Produsele realizate se vor ambala in ambalaje individuale, biodegradabile, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranța alimentară si care nu prezintă niciun risc consumatorului.

4. Livrarea comenzii:

Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit intre părți, zilnic până cel mai tarziu la **ora 09:50** a fiecărei zile in care se desfășoară activități didactice.

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

Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie sa indeplinească cerințele sanitare in vigoare.

5. Recepția produselor livrate:

Produsele livrate se vor recepționa pe baza de documente de însoțire a mărfurilor, întocmite si prezentate de către prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor.

Reprezentanții prestatorului si a Beneficiarului, la momentul receptiei produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă si calitativă a

produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate.

Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat de prestator trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urmă având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.

6. Decontarea serviciilor:

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate, în funcție de situația nurnărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la fumizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Recepția serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor recepționate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice.

Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza proceselor verbale de recepție întocmită conform celor prevăzute mai sus.

Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016.

Toate activitățile trebuie realizate cu respectarea legislației și a reglementărilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, părțile vor adopta acele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în prezentul caiet de sarcini.

7. Pachetul alimentar (sandvici) va conține:

produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle) 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului,

- produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului
- legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La acestea se va adăuga un fruct (măr, pară, banană, portocală, etc). Se va furniza câte un tip de sandvici în fiecare zi a săptămânii.

Cerințe privind selecția produselor alimentare ce compun meniul:

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

Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 Noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 Decembrie 2013 de instituire a unei organizații comune a pietelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cascaval).

*Pentru grupele speciale de consumatori: **R!* cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.*

Cerințe privind ambalarea și produse accesorii:

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu suncă și roșii, sandvici cu unt, cascaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență Printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: unt x%; cascaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub formă: „expira la data de”, cu înscriserea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) o declarație nutrițională. Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grasimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar.

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentară imputemicit cu informarea consumatorilor.

RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI

1. Resursele umane necesare realizării activităților contractului:

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice lista personalului responsabil pentru îndeplinirea activităților de preparare și transport al produselor alimentare, împreună cu documentele suport care atestă îndeplinirea cerințelor legate privind siguranța și securitatea alimentară.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform HG nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;

În cazul în care, pe parcursul derulării contractului, prestatorul intenționează să înlocuiască una sau mai multe persoane nominalizate în cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu condiția ca persoanele noi implicate în derularea activităților contractului să dețină la rândul lor toate avizele/autorizările cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma, la cererea Beneficiarului, la momentul următoarei livrări, prin prezentarea documentelor suport care dovedesc îndeplinirea acestei cerințe.

2. Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului:

Contractantul trebuie să se asigure că personalul care își desfășoară activitatea în cadrul Contractului, dispune de sprijinul material și de infrastructura necesară pentru a permite acestuia să îndeplinească activitățile în mod optim și să se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanță aferente contractului respectiv a obiectivelor urmărite prin implementarea proiectului. În acest sens, Ofertantul va prezenta lista cu echipamentele și dotările specifice derulării serviciilor de catering, respectiv:

- Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare în condiții de temperatură adecvată și care să asigure protecția la contaminări pe parcursul manipulării/transportului.

- Mijloace de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate. Conform cadrului legal aplicabil în domeniul derulării activităților de catering, prestatorul va prezenta odată cu propunerea sa tehnică (în copie):

1) Înregistrarea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de vânzare cu amănuntul emisă pentru unitatea în care se vor prepara produsele alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;

2) Autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru autovehiculele

propușe pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering.

MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII

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.

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.

Contractantul (Prestatorul) este responsabil pentru execuția la timp a tuturor activităților prevăzute și pentru obținerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, ca activităților care fac obiectul Contractului.

Unitatea de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor de pe teritoriul României vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. I către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Beneficiarul și Contractantul (Prestatorul) își transmit reciproc notificări de îndată ce una dintre părți devine constientă de apariția în perioada imediat următoare a unui eveniment sau a unei situații care ar putea:

- să conducă la întârzierea prestării serviciilor, generând nerespectarea termenului de livrare a produselor sau a serviciilor din Contract,
- să conducă la modificarea Graficului de prestare al activităților acceptat,
- să afecteze scopul și sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanță ale contractului

să afecteze activitatea Achizitorului (Beneficiarului) sau a altor factori interesați identificați în legătură cu serviciile incluse în Caietul de Sarcini.

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

CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI:

Criteriul de atribuire a viitorului contract de achiziție publică este „cel mai bun raport calitate-preț.

MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE SI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE ȘI A PROPUNERII FINANCIARE

a) MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE:

Se vor respecta toate prevederile menționate în Caietul de sarcini și anexele 2 și 3.

În cadrul propunerii tehnice ofertantul va prezenta și variantele de meniuri (pachete alimentare) ținând seama de variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sănătate redactate mai jos, fără a se limita doar la acestea •

- Sandwich cu piept de pui la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov) și un fruct întreg la alegere. Pâine feliată/baghetă/chiflă, piept de pui la grătar, cascaval cremă de brânză, varză/salată, gogoșar/morcov).
- Sandwich cu șuncă de porc, cașcaval și cu legume crude (salată verde) și un fruct întreg la alegere, (pâine feliată/baghetă/chiflă, pulpă de pui dezosată la grătar, cascaval/cremă de brânză, varză/salată, gogoșar/morcov).
- Sandwich cu șuncă, cascaval și legume - salată, castravete, ardei; pâine feliată/baghetă/chiflă, șuncă de pui (98 % carne pui), cașcaval , salată, ardei kapia sau alte produse similare).

Același tip de suport alimentar nu se va furniza timp de două zile consecutiv, iar la suportul alimentar se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă/măr/banană/ echivalent).

Ofertantul va prezenta în detaliu resursele materiale, umane, și tehnice alocate în vederea prestării serviciului:

Lista cu personalul de conducere implicat 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 ex. 2.209/4.469/2022,;

Pentru mijlocul/mijloacele 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.

Document care certifică, ca persoanele desemnate pentru distribuția pachetelor detin certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ex. 2.209/4.469/2022, și certificatul medical cu mențiunea "Apt de muncă", eliberat de unitatea medicală specializată în medicina muncii copie "conform cu originalul";

b) MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE:

Propunerea financiară va fi transmisă de ofertant, pe adresa de email cu mențiunea oferta financiară, odată cu depunerea documentelor de calificare (ofertei tehnice), până la data limită de depunere a ofertelor.

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă.

Ofertanții au obligația ca în cadrul propunerii financiare să prezinte o calculație a prețului /pachet alimentar, anexa la formularul de ofertă care va include defalcăt următoarele costuri:

- Costuri cu achiziția materiei prime, inclusiv fruct;
- Costuri necesare preparării pachetului alimentar;
- Costuri necesare distribuției (transportul) pachetului alimentar.

În cadrul procesului de selecție vor fi considerate ca îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate - preț acele oferte care alocă **cel puțin 40%** din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Prețul total ofertat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la locațiile beneficiarului.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei, trebuie să fie semnată, pe propria răspundere, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de către acesta. Nu se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei oferte comune, propunerea financiară va fi semnată de liderul asocierii precum și de toți ceilalți membri ai asocierii sau de liderul asocierii în condițiile prezentării de mandat expres de împuternicire din partea celorlalți asociați. În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

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

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

Stabilirea ofertei câștigătoare se va realiza prin clasificarea ofertelor în ordinea descrescătoare a punctajului total obținut, în urma aplicării criteriului de atribuire - „**cel mai bun raport calitate-preț**”. În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordine descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

FACTORI DE EVALUARE – PUNCTAJ:

A) PREȚUL OFERTEI : COMPONENTA FINANCIARĂ 30%

Invers proportional

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare "Prețul ofertei" este de 30 puncte Algoritmul de calcul: - punctajul se acordă astfel:

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 30 de puncte;

- Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul $P(n)$ se calculează proportional, astfel:

$P(n) = \text{preț minim ofertat} / \text{Preț "n"} \times \text{punctaj maxim alocat (30 puncte)}$, Unde :

$P(n)$ = punctajul ofertei n $\text{Preț "n"} =$ prețul ofertei n.

Prețul maxim care se poate oferi pentru un pachet alimentar este de 16,5 lei inclusiv TVA/ suport alimentar care include prețul produselor, cheltuielile cu prepararea și cheltuielile de transport și de distribuție, după caz.

Prețul ofertat rămâne ferm pe toată durata derulării contractului.

B) COMPONENTA TEHNICĂ - 50 %

1. Număr de persoane propuse pentru derularea contractului: maxim 10 de puncte Modalitate de calcul :

Numărul minim de personal acceptat este de 4 persoane si numarul maxim de persoane acceptat este 10

- Pentru numărul cel mai mare de personal oferat se acordă punctajul maxim, respectiv 10 puncte;

- Pentru alt număr de persoane decât cel minim oferat, punctajul se acordă aplicându-se următoarea formulă:

$N_{persoane} = (N_p / N_{pmax}) \times 10$, unde: N_p - reprezintă numărul de persoane oferat

N_{pmax} - reprezintă numărul cel mai mare de persoane oferat.

2. Achizitie materie prima: maxim 20 puncte :

Modalitate de calcul :

Pentru numărul cel mai mare achiziție materie prima oferată se acordă punctajul maxim, **respectiv 20 puncte;**

- Pentru altă valoare de achiziție materie primă decât cel maxim oferat, punctajul se acordă aplicându-se următoarea formula:

$P_{mp}(n) = (MP_n / MP_{maxim}) \times 20$, unde:

$P_{mp}(n)$ - punctajul acordat nivelului "n" al ponderii prime din prețul total/pachet alimentar
 MP_n - nivelul "n" al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

MP_{max} -nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar.

In cadrul procesului de selecție vor fi considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate - preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

3. Experiența similară in ultimul an de o valoare echivalentă sau mai mare decât

valoarea actualului contract- **20 puncte Modalitate de calcul :**

Pentru maxim la contract cumulat se acorda punctajul maxim respective 20 puncte.

Pentru 2 contracte cumulate se acorda 10 puncte Pentru mai mult de 2 contracte - 5 puncte

C) TIMP DE ACOPERIRE A PUNCTELOR DE LIVRARE — max .20 puncte

Se acceptă un timp de acoperire a punctelor de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsă).

Timpul de livrare este indicat in minute prin raportare la distanță dintre punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar unde ofertantul produce pachetul alimentar si ultimul pune al locului de livrare. Punctajul pentru factorul de evaluare „timp de livrare” se acordă astfel:

- Pentru timpul de livrare cel mai scurt (T_{min}) se acordă punctajul maxim — 20 puncte.
- Pentru alt timp decât cel prevăzut la lit. a) se acordă punctajul astfel:

$P(n) = (T_{min} / T_n) \times 20$ puncte

Unde: - $P(n)$ — punctajul ofertei care se evaluează

- T_{min} = timpul cel mai scurt de livrare
- T_n = timpul de livrare menționat in oferta care se evalueaza Modalitate de calcul :

PUNTAJ MAXIM TOTAL: 100 PUNCTE:

Ofertantul are obligația să indice si să dovedească in cuprinsul ofertei care informații din propunerea tehnică, elemente din propunerea financiară si /sau fundamentări /justificări de preț/cost sunt confidentiale.

Autoritatea contractantă solicită ofertantului sa precizeze in ofertă partea/părțile din contract pe care urmează sa le subcontracteze si datele de identificare ale subcontractanților propusi-numele, datele de contact si reprezentanții legali ai subcontractanților. Subcontractanții propusi

trebuie sa respecte aceleași obligații ca si ofertanții, în domeniul social si în relațiile de munca, stabilite prin legislație adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele si acordurile internaționale.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI:

Ofertele se transmit pe adresa de email primaria@comunabargauani.ro , până la data și ora de depunere specificată în anunțul publicitar și va fi structurată astfel :

Documente de calificare:

- Scrisoarea de înaintare
 - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59-60, 63 din Legea 98/2016
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164-165, 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice
- Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la securitatea și sănătatea în muncă și protecția muncii
 - Certificat constatator emis de ONRC în termen de valabilitate la data depunerii ofertei din care rezultă obiectul de activitate al operatorului economic și din care să reiasă concordanța codului CAEN cu obiectul contractului;
 - Certificate constatatoare privind îndeplinirea obligațiilor exigibile de plată a impozitelor și taxelor către stat, inclusiv cele locale, valabile la data deschiderii ofertelor;
- Experiența similară în ultimul an de zile din maxim 2 contracte cumulate care să fie echivalente sau mai mari decât valoarea actualului contract;

Propunere tehnică- va cuprinde:

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; Propunere de variante de meniuri, în conformitate cu cerințele caietului de sarcini

- Documente care certifică deținerea de mijloc de transport produse alimentare - autorizate sanitar- veterinar în 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, 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 instituții specializate în medicina muncii și certificat de absolvire a unui curs fundamental de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022. și Documentul care certifică, că persoana desemnată pentru distribuția pachetelor deține certificat de absolvire a unui curs de Notuni fundamentale de igienă, conform aceluiași ordin și certificatul medical cu mențiunea "**Apt de muncă**", eliberat de unitatea medicală specializată în medicina muncii,

copie "conform cu originalul" (se vor nominaliza inclusiv conducătorii mijloacelor de transport).

În cadrul propunerii tehnice ofertantul va transmite și varianta aleasă a itinerarului de livrare a pachetului alimentar, începând de la punctul de lucru și până la ultimul punct de livrare, indicând și ora de plecare, ora de livrare în primul punct, timpi de deplasare în următoarele puncte, ora finală de livrare în ultimul punct.

INFORMAȚII SUPLIMENTARE:

Informații suplimentare se pot obține la telefon 0233294316, compartimentul Achiziții publice.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări privind documentația de atribuire. Autoritatea contractantă are obligația de a răspunde, în mod clar, complet și fără ambiguități, la orice clarificare solicitată, într-o perioadă care nu trebuie să depășească, de regulă 2 zile lucrătoare de la primirea unei astfel de solicitări din partea operatorului economic, dar numai acelor solicitări primite cu cel puțin 2 zile înainte de data limită stabilită pentru depunerea ofertelor.

În cazul în care operatorul economic nu a transmis solicitarea în timp util, punând astfel autoritatea contractantă în imposibilitatea de a respecta termenul prevăzut mai sus, aceasta din urmă are totuși obligația de a răspunde la solicitarea de clarificări, în măsura în care perioada necesară pentru elaborarea și transmiterea răspunsului face posibilă primirea acestuia de către operatorii economici înainte de data limită de depunere a ofertelor.

Autoritatea contractantă are obligația de a publica pe site-ul propriu, răspunsurile însoțite de întrebările aferente fără a dezvălui identitatea solicitanților.

Autoritatea contractantă are dreptul de a prelungi perioada de depunere a ofertelor, prin publicarea unui anunț de tip erata pe site-ul propriu, în cazul în care răspunsul la solicitările de clarificări modifică documentația de atribuire.

INTOCMIT

Consilier Achiziții Publice
Munteanu Andrei

