

APROB

Primar,
Petrică ȘCHIOPU



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 integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura 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 prescolarii și elevii Școlii Gimnaziale, Comuna Bârgăuani, județul Neamț.
Furnizarea pachetelor /serviciului de asigurare masa caldă se face în conformitate cu :

- Hotărârea Guvernului 473/30.04.2024 și HG nr. 23/28.01.2025, art. 1, alin. 7 privind instituirea Programului „Masă sănătoasă”, în anul 2025
- 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 școlilor 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 pietelor 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;

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 adăuga un fruct.

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preșcolarii 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 **03.03.2025-20.06.2025** Contractul se va considera încheiat până la achitarea obligațiilor de plată aferente tuturor pachetelor alimentare recepționate.

CANTITATILE MAXIME ZILNICE:

Numarul de prescolari și elevi care beneficiază de prevederile și HG nr. 23/28.01.2025, art. 1, alin. 7 privind instituirea Programului „Masă sănătoasă”, în anul 2025, coroborat cu Ordinul MEN nr. 4139/2024 privind finanțarea Programului național "Masă sănătoasă" și anume Școala Gimnazială, Comuna Bârgăuani este de **13392** pachete/zi de curs.

Cantitățile totale contractate estimate :

186 prescolari și elevi/zi x 72 zile de curs (03.03.2025 până la data de 20.06.2025 conform structurii anului școlar) = **13392 pachete** total **contract x13,76 lei/pachet = 184273.95** lei

PRETUL PE UNITATE DE PRODUS

Limita valorică pentru pachetul alimentar (sandvici) pentru prescolar/elev, este de **13,76 lei fara TVA.**

Acesta cuprinde pretul materiei prime, prețul de preparare/ambalare a pachetului, cheltuielile privind depozitarea, 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 pietelor 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 pasta oparită (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.

SIGURANTA SI PERISABILITATE MICROBIOLOGICA

Data-limita 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 pastrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

CONDITIILE PENTRU TRANSPORT SI DISTRIBUTIE

Produsele alimentare vor fi transportate de prestator către **unitate 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 obliga sa supravegheze prestarea serviciilor, sa 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 asigurarii acestora este prevazuta 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 și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022](#) privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform [Hotărârii Guvernului nr. 355/2007](#) privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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 performanta specifice

In ceea ce priveste prestarea serviciilor de catering, Contractantul va trebui sa ia masurile necesare si sa adopte acea soluție necesara pentru prestarea serviciilor, astfel incat sa se asigure atingerea urmatoarelor criterii de performanta aferente contractului:

- Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o forma de prezentare si o temperatura minima necesara astfel incat pentru ca produsele sa poata fi consumate in conditii normale.
- Produsele preparate si livrate vor respecta principiile care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti, 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 sigurantei sanitare si alimentare.
- Produsele preparate si livrate respecta cerințele calitative si cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar ;
- Activitățile de livrare, la destinația finală, a produselor alimentare vor respecta calendarul convenit între parti.

2 . Modul de stabilire a rezultatelor verificării criteriilor de performanta

Periodic (de regula lunar), înainte de recepția serviciilor, partile vor verifica si evalua modul de îndeplinire a criteriilor de performanta ale contractului prevăzute la punctul de mai sus, rezultatul acestor verificari urmând a fi consemnat in cadrul procesului verbal

de recepție a serviciilor ce sta 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 achizitie publica, partile vor proceda, in principal, conform urmatorului algoritm:

- Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna urmatoare, in care va indica zilele in care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului. Dupa primirea si analiza programului lunar, in termen de maxim 2 zile lucratoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.
- Prestatorul va primi comanda emisa de Beneficiar, zilnic, in functie de numarul de prescolari/elevi prezenti la activitatile didactice din ziua respectiva. Comanda privind numarul de pachete ce trebuie livrat in ziua respectiva se emite zilnic, cel mai tarziu pana la **ora 08:50**.
- Prestatorul se va asigura ca personalul implica in activitățile de preparare si manipulare a alimentelor ce compun meniul respecta cerintele de igiena si securitate alimentara, prevăzute de legislația in vigoare.
- Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific in acest domeniu, asigurandu-se de existenta documentelor care atesta proveniența, calitatea si salubritate materiilor prime si a ingredientelor de origine animala si non-animala (facturi, avize, certificate de calitate, declaratii 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 unica folosința, ce respecta cerintele de siguranța alimentara si care nu prezinta niciun risc consumatorului.

4. Livrarea comenzii

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

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.

5. Receptia produselor livrate

Produsele livrate se vor receptiona pe baza de documente de însoțire a mărfurilor, întocmite si prezentate de către prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile partile vor intocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție 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 livrării produselor, acesta din urma avand obligatia anexarii unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.

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

5. Decontarea serviciilor

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantității de produse consumate, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la fumizor. 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.

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 evidentia modul in care prestatorul i-a indeplinit obligatiile contractuale asumate prin contract, acest document stand la baza efectuării 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.

6. Pachetul alimentar (sandvici) va contine:

produse de panificatie din faina integrala (paine feliata sau batoane/chifle) 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului,

- produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totala a pachetului
- legume (rosii, castraveti, salata sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totala a pachetului.

La acestea se va adauga uri fruct (măr, pară, banana, portocala, etc)

Se va fumiza cate un tip de sandvici in fiecare zi a saptamanii.

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 învățământ 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 produse 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/AI/1997 - Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

*Pentru grupele speciale de consumatori - **R!•' 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 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare 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: unt 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 să contina urmatoarele elemente: valoare energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine, sare, in aceasta ordine:

Declatie 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 aliniat, 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: „*PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT*“;
- k) denumirea/numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar imputemicit cu informarea consumatorilor.

RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITATILOR CONTRACTULUI

1. Resursele umane necesare realizarii activitatilor contractului

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.

Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina 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;

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.

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:

- Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare in conditii de temperatura adecvata si care sa asigure protectia la contaminari pe parcursul manipularii/transportului.
- Mijloace de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

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

- 1) Înregistrarea sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor a activitatilor de vânzare cu amănuntul emisa pentru unitatea in care se vor prepara produsele alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;
- 2) Autorizafia sanitar veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;

MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTARI SERVICII

Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) si Achizitor (Beneficiar)

Achizitorul (Beneficiarul) este responsabil pentru derularea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea executiei Contractului si efectuarea platilor catre Contractant, conform Contractului si a Planului de lucru (Graficul) al activitatilor acceptat. prin desemnarea unui Responsabil de Contract.

Unitatea de învățământ răspunde, in mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

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.

Unitatea 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.

Fumizorul/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 fiecarei 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 fumizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. I catre unitatile de invatamant vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel puțin 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 parti/e contractului vor fi transmise in scris, prin email. In cazuri urgente, comunicare intre parti se poate derula fie pe cale verbala (comunicare directii sau telefonice) cu conditia conțirmării elementelor principale ale comunicării, in forma scrisa, cel tarziu in ziua lucratoare imediat urmatoare celei in care a avut loc comunicarea verbală

CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

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

MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE SI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE ȘI APROPUNERII FINANCIARE

a) MODUL DE PREZENTARE APROPUNERII TEHNICE

Se vor respecta toate prevederile mentionate in Caietul de sarcini.

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 Sanatate redatate mai jos, fără a se limita doar la acestea* •

- **Sandwich cu piept de pui** la gratar cu legume crude (gogosar, varza, morcov) si un fruct intreg la alegere

@ăine feliata/bagheta/chifia, piept de pui la gratar, cascaval crema de branza, varza/salata, gogosar/morcov)

- **Sandwich cu șunca de porc**, cașcaval si cu legume **crude** (salata verde) si un fruct intreg la alegere

(paine feliata/bagheta/chifia, pulpa de pui dezosata la gratar, cascaval/ crema de branza, varza/salata, gogosar/morcov)

- **Sandwich cu sunca, cascaval si legume** - salata, castravete, **ardei;** t'paine feliata/bagheta/chifia, șunca de pui (98 % carne pui), cașcaval , salata, ardei kapia sau alte produse similare)

Acelasi tip de suport alimentar nu se va fumiza timp de doua zile consecutiv, iar la suportul alimentar se adauga uri fruct (portocala/para/piersica/caisa/mar/banana echivalent).

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 munch' si de certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului ex. 2.209/4.469/2022, '

Pentru mijlocul/mijloacele 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 persoanele desemnata pentru distributia pachetelor detine

certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului cx. 2.209/4.469/2022, si certificatul medical cu mentiunea "Apt de munca"., eliberat de unitatea medicala specializata in medicina muncii copie "conform cu originalul";

b) MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiara va fi transmisa de ofertant, pe adresa de email cu mentiunea oferta financiara, odata cu depunerea documentelor de calificare (ofertei tehnice), 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 defalcat urmatoarele costuri:

- Costuri cu achizitia materiei prime, inclusiv fruct;
- Costuri necesare prepararii pachetului alimentar;
- Costuri necesare distributiei (transportul) pachetului alimentar.

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

Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la locatiile 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 imputemicita legal de catre acesta. Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa fumizeze 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 imputemicire 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 angajate m 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) **PREȚUL OFERTEI : COMPONENTA FINANCIARA 30%**

Invers proportional

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare "Prețul ofertei" este de 30 puncte

Algoritm de calcul: - punctajul se acorda astfel:

Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 30 de puncte;

- *Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel:*

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

Unde :

$P(n)$ = punctajul ofertei n

Preț "n" = pretul ofertei n

Prețul maxim care se poate oferi pentru un pachet alimentar este de 13,76 lei fără TVA/ suport alimentar care include pretul produselor, cheltuielile cu prepararea și cheltuielile de transport și de distribuție, după caz.

Prețul ofertat ramane ferm pe toata durata derularii contractului.

B) **COMPONENTA TEHNICA - 50 %**

1. Numar de persoane propuse pentru derularea **contractului**: maxim 10 de puncte

Modalitate de calcul :

Numarul minim de personal acceptat este de 4 persoane și numarul maxim de persoane acceptat este 10

- *Pentru numarul cel mai mare de personal ofertat se acorda punctajul maxim, respectiv 10 puncte;*
- *Pentru alt numar de persoane decat cel minim ofertat, punctajul se acorda aplicandu-se urmatoarea formula:*

$$N_{\text{persoane}} = (N_p / N_{p\text{max}}) \times 10, \text{ unde:}$$

N_p - reprezinta numarul de persoane ofertat

$N_{p\text{max}}$ - reprezinta numarul cel mai mare de persoane oferta

2. Achizitie materie prima: maxim 20 puncte

Modalitate de calcul :

Pentru numarul cel mai mare achizitie materie prima ofertata se acorda punctajul maxim, respectiv 20 puncte;

- *Pentru alta valoare de achizitie materie prima decat cel maxim ofertat, punctajul se acorda aplicandu-se urmatoarea formula:*

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

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

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

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

In cadrul procesului de selectie vor fi considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate - pret acele oferte care alocă cel puțin 4% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

3. Experienta similara in ultimul an de o valoare echivalenta sau mai mare decat valoarea actualului contract- 20 puncte

Modalitate de calcul :

Pentru maxim 1 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 accepta 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 respinsa).

Timpul de livrare este indicat in minute prin raportare la distanta dintre punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar unde ofertantul produce pachetul alimentar si ultimul punct de livrare.

Punctajul pentru factorul de evaluare „timp de livrare” se acorda astfel:

- Pentru timpul de livrare cel mai scurt (T_{min}) se acorda punctajul maxim — 20 puncte.

- Pentru alt timp decat cel prevazut la lit. a) se acorda punctajul astfel:

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

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

- T_{min} = timpul cel mai scurt de livrare

- T_n = timpul de livrare mentionat in oferta care se evalueaza

Modalitate de calcul :

PUNCTAJ MAXIM TOTAL: 100 PUNCTE

Ofertantul are obligatia sa indice si sa dovedeasca in cuprinsul ofertei care informatii din propunerea tehnica, elemente din propunerea financiara si /sau fundamentari /justificari de pret/cost sunt confidentiale

Autoritatea contractanta solicita ofertantului sa precizeze in 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

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 indeplinirea obligatiilor exigibile de plata a impozitelor si taxelor catre stat, inclusiv cele locale, valabile la data deschiderii ofertelor;
Experienta similara in ultimul an de zile din maxim 2 contracte cumulate care sa fie echivalente sau mai mari decat valoarea actualului contract;

Propunere tehnică- va cuprinde:

Descriere detaliata a serviciilor care se vor presta, din care sa rezulte indeplinirea tuturor cerintelor

- din caietul de sarcini si sa asigure furnizarea tuturor informatiilor necesare evaluarii tehnice;
Propunere de variante de meniuri, în conformitate cu cerințele caietului de sarcini
- Documente care certifica detinerea de mijloc de transport produse alimentare - autorizate sanitar - veterinar *in copie "conform cu originalul"* . Ofertantul, 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;
 - Lista cu personalul de conducere implicate in derularea contractului insotita de certificate medicale cu mentiunea "**Apt de munca**", eliberate de unitati medicale specializate in medicina muncii 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;
 - Lista cu personalul de conducere implicate 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 specializate in medicina muncii si de certificat de absolvire a unui curs fundamentale de igiena, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educatiei nr. 2.209/4.469/2022 și Documentul care certifica, ca persoana desemnata pentru distributia pachetelor detine certificat de absolvire a unui curs de Notuni fundamentale de igiena, conform aceluiași ordin si certificatul medical cu mentiunea "**Apt de munca**", eliberat de unitatea medicala specializata in 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, timp de deplasare în următoarele puncte, ora finala de livrare in ultimul punct.

INFORMATII SUPLIMENTARE

Informatii suplimentare se pot obtine la telefon 0233294316, compartimentul Achizitiei publice.

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 economie, dar numai acelor solicitari primite cu cel puțin 2 zile inainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertelor.

In cazul in care operatorul economie 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.

INTOCMIT,

Responsabil achizitii

Gutu Geta

