



**ROMÂNIA**  
**JUDEȚUL BACĂU**  
**COMUNA GURA VĂII**  
**Compartiment achizitii publice**

---

**Sat Gura Văii, str. Primăriei, nr. 2, Comuna Gura Văii, județul Bacău, tel: 0371/407500;**  
**fax: 0372/002112; e-mail: primariaguravaii@yahoo.com**

---

**CAIET DE SARCINI**  
**Privind achiziția de servicii de catering pentru școli**  
**Beneficiar - Școala Gimnazială Nr. 1 Gura Vaii**  
**Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2)**

**I. PREAMBUL**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă 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 hranei pentru elevi, la sediul școlii Gimnaziale Nr. 1 Gura Vaii, din sat Gura Vaii, comuna Gura Vaii, jud. Bacău.

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

- OUG nr. 9/2020, privind aprobarea programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- OUG nr. 105 din 30.06.2022 privind aprobarea continuarii Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 300 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- 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 sia principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescent;
- 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;

Având în vedere faptul că, Școala Gimnazială Nr. 1 Gura Văii, cu sediul în satul Gura Văii, comuna Gura Văii, județul Bacău, nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din cele trei sedii în care –și desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie un pachet alimentar conform art. 2 alin. (1) punctul c) din Normele metodologice de aplicare a OUG 97/2018

## **SPECIFICATII TEHNICE**

### **II. Obiectul achizitiei**

Obiectul achizitiei îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii înscriși la Școala Gimnazială Nr. 1 Gura Văii, cu sediul în satul Gura Văii, comuna Gura Văii, județul Bacău.

Transportul și distribuirea zilnică pentru copiii preșcolari și elevi în anul 2022-2023 se va face conform prevederilor OUG nr. 9/2020, privind aprobarea programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat și a OUG nr. 105 din 30.06.2022 privind aprobarea continuării Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 300 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

### **III. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE**

Contractul de achiziție se va derula până la fine anului 2022. În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic are obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școala Gimnazială Nr. 1 Gura Văii în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin OUG nr. 105 din 30.06.2022 privind aprobarea continuării Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 300 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

## **PRESTAREA SERVICIULUI DE CATERING ÎN VEDEREA FURNIZĂRII DE PACHETE ALIMENTARE PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 GURA VĂII**

### **A) CARACTERISTICI GENERALE**

- Se vor asigura transportul și distribuția zilnică la destinație - Școala Gimnazială Nr. 1 Gura Văii, Școala Gimnazială Dumbrava și Școala Gimnazială Temelia, după un grafic ce urmează a fi întocmit și asumat de furnizor împreună cu reprezentantul Școlii Gimnaziale Nr. 1 Gura Văii, astfel încât să fie respectate regulile de distanțare socială, conform legislației în vigoare.
- Produsele alimentare distribuite vor respecta prevederile, criteriile și limitele prevăzute în lista din anexa nr. 1 la Ordinul Ministrului Sănătății Publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlărilor și principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

## **B) EVIDENTA CANTITATILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE SI CONSUMATE**

Numarul pachetelor aşimentare 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 elevi/prescolari in timpul anului scolar.

Numarul de prescolari si elevi care urmeaza sa beneficieze de prevederile OUG nr. 9/2020, privind aprobarea programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat si OUG nr. 105 din 30.06.2022 privind aprobarea continuarii Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii și elevii din 300 de unități de învățământ preuniversitar de stat, este cel comunicat de conducerea scolii si anume **403**, din care:

- **Gradinita = 93 prescolari**
- **Primar = 175 elevi**
- **Gimnazial = 135 elevi**

**Programul de livrare pachete alimentare poate suporta modificari in functie de evolutia pandemiei COVID -19.**

**In masura in care activitatea Scolii va fi suspendata din cauza evolutiei pandemiei COVID – 19, intervine cazul de forta majora, contractul fiind suspendat.**

## **IV. CANTITATILE MAXIME ZILNICE: 403 PACHETE ALIMENTARE/ZI DE CURS**

- Cantitatile totale zilnice se vor modifica in functie de numarul real de prescolari/elevi prezenti in fiecare unitate scolară.
- Fiecare unitate scolară beneficiara 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 scolară 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 componentele documentele care sa ateste calitatea si siguranta produselor alimentare distribuite.
- Unitatile scolare au obligatia de a pastra avizele de expeditie a fiecărei 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**

Pachetele alimentare – maxim de 403 prescolari si elevi/zi/numar mediu de 57 zile de curs (12 septembrie 2022 – 22 decembrie 2022).

Cantitati maxime :403 unitati /zi, maxim **22.971 unitati /total contract.**

## **PRETUL PE UNITATE DE PRODUS**

Limita valorica pentru masa calda in regim catering pentru prescolar/elev, este de **13,76 lei fara TVA.** Acesta cuprinde pretul produselor, cheltuielile privind depozitarea, transportul si distribuirea acestora la beneficiarul final.

**Pentru pachetele alimentare in regim de catering , limita valorica zilnica nu va depasi 15 lei cu TVA inclus /unitate/zi.**

Produsele oferite trebuie sa indeplineasca conditiile prevazute de legislatia in vigoare privind productia, circulatia si comercializarea alimentelor.

### **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. 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-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 contractului de furnizare fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

### **SIGURANTA SI PERISABILITATE MICROBIOLOGICA**

Data limita de consum al produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare va fi de :

- a) In ziua producerii pachetului alimentar,
- b) Pentru depozitarea in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de igiena legal prevazute, asigurate de catre beneficiar- unitatea de invatamant.
- c) 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 /inregistrate sanitar veterinar in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

### **DISTRIBUTIA ALIMENTELOR**

- Distributia alimentelor se face numai de catre persoane care detin certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului Ministrului Sanatatii si al Ministrului Educatiei, Cercetarii si Tineretului nr. 1225/5031/2003 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, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.
- Prestatorul are obligatia de a executa serviciile prevazute in contract cu profesionalism si promptitudine.
- Prestatorul se obliga sa supravegheze prestarea serviciilor, sa asigure resursele umane, materialele, echipamentele si orice alte asemenea, fie de natura provizorie, fie definitiv cerute de si pentru

contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

- Prestatorul este 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 PERFORMANȚĂ 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 atât 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 sănătoase 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 respectă 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 6.2. 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.

### 6.4 Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora

*Modul de prestarea a serviciilor și mecanismul specific de derulare a activităților contractului*

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

Nr.	Activitate	Detaliere activități
<b>Etapa 1 – Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor</b>		
	<b>1 Definierea calendarului de prestare</b>	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.
<b>Etapa 2 Preluarea comenzii</b>		
1	<b>Primirea și confirmarea comenzii de către părți</b>	<p>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 10:00.</p> <p>După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii.</p> <p>După primirea comenzii Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare apachetului alimentar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute la de actele normative și prezentul caiet de sarcini.</p> <p>Prestatorul se va asigura că personalul implica în activitățile de preparare și manipulare a alimentelor ce compun meniul respectă cerințele de igienă și Securitate alimentară, prevăzute de legislația în vigoare. Prestatorul se obligă să prezinte Beneficiarului, la simpla cerere a celui din urmă, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații.</p> <p>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 salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non- animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în</p>

		prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere copii după aceste documente.
	<b>Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate</b>	<p>Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale, biodegradabile, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului.</p> <p>Ambalajele: Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară.</p> <p>Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.</p>
<b>Etapa 3. Livrarea comenzii</b>		
	<b>Livrarea produselor preparate</b>	<p>Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic până cel mai târziu la ora 11:00 a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice, la fiecare unitate de învățământ .</p> <p>Livrarea se va efectua utilizând mijloace de transport autorizate sanitar- veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil în materie.</p> <p>Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări</p> <p>Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie să îndeplinească cerințele sanitare în vigoare.</p> <p>Prin modul în care va derula activitățile de livrare Prestatorul va asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către Prestator cu ocazia următoarei livrări.</p>
<b>Etapa 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate</b>		
4	<b>Recepția comenzilor livrate</b>	<p>Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțite a mărfurilor, întocmite și prezentate de către prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor.</p> <p>Reprezentanții prestatorului și a Beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate.</p> <p>Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat de</p>

		<p>prestator trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate</p> <p>Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate</p>
5	<b>Recepția serviciilor prestate</b>	<p>Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate, 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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.</p> <p>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.</p> <p>La momentul recepției serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate la cap. 6.2. din prezentul caiet de sarcini.</p> <p>Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza proceselor verbale de recepție întocmit conform celor prevăzute mai sus.</p> <p>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 și-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.</p>

Toate activitățile trebuie realizate cu respectarea legislației și a reglementarilor 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.

## 6.5 Produsele ce se vor livra în cadrul serviciilor de catering



Pentru alegerea și prepararea produselor ce se vor livra în cadrul viitorului contract se va ține cont de următoarele aspecte obligatorii:

Nr.	Categorie cerințe	Detalierea cerințelor		
1	<b>Cerințe privind conținutul porției/ meniului</b>	<p>Pachetul alimentar se va structura în conformitate cu prevederile art. Ordinului MS nr. 1563/2008-actualizat.</p> <p>Pachet alimentar: 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 și legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.</p> <p><b>La acestea se va adăuga un fruct (mar, para, etc)</b></p> <p>În prepararea pachetului alimentar se vor folosi doar produse alimentare/ alimente ce îndeplinesc cerințele de calitate și cantitate prevăzute în Ordinul MS nr. 1563/2008, corespunzătoare grupei de vârstă aferenta ciclului preșcolar/ primar/gimnazial in conformitate cu legislația națională in vigoare.</p>		
2	<b>Cerințe privind selecția produselor alimentare ce compun meniul</b>	<p>La prepararea meniurilor nu se vor utiliza: materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneză, creme de ouă, îndulcitori, adaosuri de îngroșare, coloranți sintetici.</p> <p>Produsele ce compun meniul nu vor conține <b>în exces</b> ulei/grăsimi, condimente sau săruri.</p> <p>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.</p> <p>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 organizări comune a piețelor 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 (cașcaval).</p> <p>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. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.</p>		
3	<b>Cerințe privind aportul caloric al meniului</b>	<p>Meniul va avea un aport caloric minim de 400 calorii (kcal), asigurându-se un raport optim între elementele de bază (proteine, lipide, glucide) conform recomandărilor din Anexa 3 din Ordinul 1563/2008</p> <table border="1" data-bbox="586 1835 1498 1871"> <tr> <td data-bbox="586 1835 1214 1871">Declarație nutrițională</td> <td data-bbox="1214 1835 1498 1871">100 g</td> </tr> </table>	Declarație nutrițională	100 g
Declarație nutrițională	100 g			

		<table border="1"> <tr><td>Valoare energetică Kj/kcal</td><td></td></tr> <tr><td>Grăsimi g, din care</td><td></td></tr> <tr><td>Acizi grași saturați g</td><td></td></tr> <tr><td>Glucide g, din care</td><td></td></tr> <tr><td>Zaharuri g</td><td></td></tr> <tr><td>Proteine g</td><td></td></tr> <tr><td>Sare g</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table> <p>Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar</p>	Valoare energetică Kj/kcal		Grăsimi g, din care		Acizi grași saturați g		Glucide g, din care		Zaharuri g		Proteine g		Sare g			
Valoare energetică Kj/kcal																		
Grăsimi g, din care																		
Acizi grași saturați g																		
Glucide g, din care																		
Zaharuri g																		
Proteine g																		
Sare g																		
4	<b>Cerințe privind ambalarea și produse accesorii</b>	<p>În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și 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 și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:</p> <p>A) Produse preambalate</p> <p>a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;</p> <p>b) lista ingredientelor;</p> <p>c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;</p> <p>d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;</p> <p>e) cantitatea netă;</p> <p>f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de“, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;</p> <p>g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;</p> <p>h) o declarație nutrițională.</p> <p>Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:</p> <table border="1"> <tr> <td>Declarație nutrițională</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Valoare energetică Kj/kcal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grăsimi g, din care</td> <td></td> </tr> </table>	Declarație nutrițională	100 g	Valoare energetică Kj/kcal		Grăsimi g, din care											
Declarație nutrițională	100 g																	
Valoare energetică Kj/kcal																		
Grăsimi g, din care																		

		Acizi grași saturați g	
		Glucide g, din care	
		Zaharuri g	
		Proteine g	
		Sare g	
<p>Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar;</p> <p>i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;</p> <p>j) elemente de avertizare, astfel: „<b>PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT</b>“;</p> <p>k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.</p>			

Volumul serviciilor estimat pentru viitorul contract se conturează precum urmează:

Numărul de beneficiari	Numărul de zile	Număr de pachete alimentare
403 copii	57	403 zilnic 22.971 total contract

*Notă:* Numărul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda zilnic poate varia în funcție de copii efectiv prezenți la activitățile didactice.

**Astfel, propunerea tehnică și propunerea financiară va fi formulată ținând cont de numărul maxim de copii ce poate fi înscris în cadrul acestui program ( 403 de copii), respectiv de valorile indicate în tabelul nr. 6 de mai sus 22.971 (meniuri), valori cărora le corespunde valoarea estimată a viitorului contract (316.080,96 lei - fără TVA)**

## **VII. RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI**

### **VII.1 Resursele umane necesare realizării activităților contractului**

Prestatorul trebuie să asigure resursele umane necesare și suficiente pentru realizarea activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor alimentare trebuie să respecte, pe toată perioada de derulare a activităților contractului, cerințele legale privind siguranța alimentară și să dețină avizele/autorizările impuse de lege în acest sens.

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 legale privind siguranța și securitatea alimentară .

**Prin documente suport se va înțelege Certificatul de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, conform reglementărilor în vigoare (Curs de igienă, conform Ordin MS nr. 1225/2003), valabil la data prezentării. Precizăm că, în 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.**

În cazul în care, pentru îndeplinirea în bune condiții a activităților incluse în Contract, pe perioada derulării Contractului, Contractantul va avea nevoie de mai mult personal decât cel specificat în Propunerea Tehnică, acesta va răspunde pentru asigurarea acestor resurse, fără costuri suplimentare. În acest caz, Contractantul își va completa echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Dacă Achizitorul ( Beneficiarul ) consideră că un membru al personalului Contractantului este ineficient sau nu își îndeplinește sarcinile la nivelul cerințelor stabilite, Achizitorul (Beneficiarul) are dreptul să solicite înlocuirea acestuia pe perioada derulării Contractului, pe baza unei cereri scrise motivate și justificate. În acest caz, toate costurile generate de înlocuirea personalului sunt exclusiv în sarcina Contractantului.

Contractantul are obligația să se asigure și să urmărească cu strictețe ca oricare dintre personalul implicat în execuția contractului cunosc foarte bine și înțeleg cerințele, scopul și obiectivele Contractului, legislația și reglementările tehnice aplicabile, specificul activităților pe care urmează să le desfășoare în cadrul Contractului precum și a responsabilităților atribuite.

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.

## **VII.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:**

VII.2.1 Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare în condiții de temperatură adecvată și care să asigure protecția la contaminări pe parcursul manipulării/transportului

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

Lista cu aceste echipamente și dotări specifice prezentată de Ofertant în Propunerea Tehnică trebuie să fie corespunzătoare scopului Contractului și să îndeplinească toate cerințele de funcționalitate și pentru utilizare stabilite prin legislația în vigoare, indiferent de forma de acces la infrastructura necesară pentru realizarea activităților în Contract.

Conform cadrul legal aplicabil în domeniul derulării activităților de catering, prestatorului va prezenta odată cu propunerea sa tehnică (în copie):

- 1) Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru activitatea de catering, emisă pentru unitatea în care se vor prepara produsele alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;**
- 2) Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;**

### 3) Fotografii color cu meniul propus zilnic

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

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va ține cont de volumul și ritmicitatea livrărilor meniurilor, conform indicațiilor de la cap. 6.4.din prezentul caiet de sarcini.

După momentul semnării contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul- unitatea de invatamant 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 regulă lunar), în funcție de programul școlar al grupului țintă precum și a condițiilor de derulare a activităților proiectului.

NOTĂ: 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 prețului 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 comanda 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 RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)

Conform art. 51 din Legea 98/2016 ofertanții vor ține cont de reglementari 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](http://www.anpm.ro)), Ministerul Muncii și Justiției Sociale ([www.mmuncii.ro](http://www.mmuncii.ro)).

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

## X. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI 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.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale - Legea nr. 123/2008 și Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008, precum și posibile variante de meniu sunt prevăzute în anexa nr. 3.

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

Fiecare unitate 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/înregistrat 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. 1 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 conștientă 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, comunicare între părți se poate derula și 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.*

## **XI. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI**

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

## **XII. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE și A PROPUNERII FINANCIARE**

### **a) MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE – 60 puncte**

Se vor respecta toate prevederile menționate în Caietul de sarcini și Fisa de date.

- *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 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 unitati medicale specializate in medicina muncii si de certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentare de igienă, conform Ordinului nr.1225/5031/2003;*
- *Copie dupa registru de inventar sau orice alt document din care sa reiasa ca detin autovehicule speciale pentru activitatea de catering , care sa asigura transportul produselor alimentare la temperaturi controlate;*
- *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 certifică ca persoana desemnata pentru distributia pachetelor detine certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentare de igienă, 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](http://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.

#### **CONDITIE OBLIGATORIE:**

**Pentru buna aprovizionare si indeplinirea tuturor solicitarilor noastre consideram că o Societate Comerciala cu un punct de lucru situat la o distanta mai mare de 60 km ( de la poarta scolii până la adresa punctului de lucru), este scos din competitie.)**

#### **b) MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE – 40 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 își manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic în relatia contractuala cu autoritatea contractanta îl reprezinta **formularul de oferta nr. 6**.

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.

Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea 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 încât 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.

În cazul unei oferte comune, propunerea financiara va fi semnata de liderul asocierii precum si de toti ceilalti membri ai asocierii sau de liderul asocierii în conditiile prezentarii de mandat expres de imputernicire din partea celorlalti asociati. In cazul unei discrepante între 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 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 unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea 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 – 40 %**

Invers proportional

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare “ Pretul ofertei este de 40 puncte

Algoritmul de calcul: - punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 40 de puncte;

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel:

**$P(n) = \text{pret minim ofertat} / \text{Pret “ n”} \times \text{punctaj maxim alocat (40 puncte)}$ ,**

unde

$P(n) = \text{punctajul ofertei n}$

Pret “n”= pretul ofertei n

##### **B) Componenta tehnica – 60 %**

##### **• NUMAR DE PERSOANE PROPUSE PENTRU DERULAREA CONTRACTULUI : MAXIM 30 DE PUNCTE**

Modalitate de calcul :

Numarul minim de personal acceptat este de 2 persoane si numarul maxim de persoane acceptat este 10



- Pentru numarul cel mai mare de personal oferat se acorda punctajul maxim, respectiv 30 puncte;
- Pentru alt numar de persoane decat cel minim oferat, punctajul se acorda aplicandu-se urmatoarea formula:

$$N_{\text{persoane}} = (N_p/N_{p\text{max}}) \times 30$$

Unde:

$N_p$  – reprezinta numarul de persoane oferat

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

- **ACHIZITIA MATERIE PRIMA : MAXIM 30 PUNCTE**

Modalitate de calcul :

Minim achizitie materie prima: 30%

Se va exprima in procent

- Pentru numarul cel mai mare achizitie materie prima oferata se acorda punctajul maxim, respectiv 30 puncte;
- Pentru alta valoare de achizitie materie prima decat cel maxim oferat, punctajul se acorda aplicandu-se urmatoarea formula:

$$P_{mp}(n) = (MP_n/MP_{\text{maxim}}) \times 30$$

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

$MP_{\text{max}}$  –nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar.

**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 intrucat sunt: date cu caracter personal, secrete tehnice sau comerciale sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, conform art. 57 alin.4 din HG nr. 395/2016. Informatiile indicate de operatori economici din din propunerea tehnica, elemente din propunerea financiara si /sau fundamentari /justificari de pret/cost sunt confidentiale **trebuie sa fie insotite de dovada care sa le confere caracterul de confidentialitate, dovada ce devine ca anexa la oferta**, in caz contrar nefiind aplicabile prevederile art. 57, alin.1 din HG nr. 395/2016.

Avand in vedere ca Dosarul Achizitiei este un document de interes public, ofertantul va marca distinct paginile din documentele prezentate care au caracter „CONFIDENTIAL”. In situatia in care operatorul economic nu va proceda in acest fel, autoritatea contractanta nu va fi trasa la raspundere de eventuala incalcare a caracterului confidential al documentelor respective, deoarece informatiile (documentele) confidentiale nu au putut fi separate de restul informatiilor (documentelor).

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.

### **c) MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI**

#### **Ofertantul va prezenta oferta astfel:**

- **Plicul exterior va contine Formularul nr. 7- Scrisoarea de inaintare,** Împuternicire și copie Carte de identitate a împuternicitului (daca este cazul);

#### **1) ÎN PLICUL EXTERIOR VOR FI URMĂTOARELE DOCUMENTE:**

#### **A) DOCUMENTELE DE CALIFICARE – IN PLIC SIGILAT**

*Documentele de calificare sunt urmatoarele :*

- Declaratie pe propria raspundere privind eligibilitatea, respectiv neîncadrarea în prevederile art.164 din Legea nr. 98/2016 -**formularul nr. 1 - DOCUMENT ÎN ORIGINAL;**
- Declaratie privind neincadrarea în situațiile prevăzute la art.165 din Legea 98 /2016 privind achizițiile publice - **formularul nr. 2 - DOCUMENT ÎN ORIGINAL;**
- Declaratie privind neincadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea 98 /2016 privind achizițiile publice - **formularul nr. 3 - DOCUMENT ÎN ORIGINAL**
- Declaratie pe propria raspundere privind conflictul de interese, respectiv neîncadrarea în prevederile art.59-63 din Legea nr. 98/2016 – **formularul nr. 4 - DOCUMENT ÎN ORIGINAL;**
- Declaratia GDPR
- Lista principalelor prestari de servicii similare efectuate in ultimii 3 ani – **formularul nr. 5 DOCUMENT ÎN ORIGINAL**
- Declaratie privind respectarea legislatiei de mediu, in domeniul social si al relatiilor de munca - **DOCUMENT ÎN ORIGINAL**
- Imputernicire privind desemnarea persoanei pentru distributia produselor- **DOCUMENT ÎN ORIGINAL**
- Declaratia de acceptare a conditiilor contractuale - **DOCUMENT ÎN ORIGINAL**
- Certificat Constatator eliberat de Oficiul National al Registrului Comertului, **in copie ”conform cu originalul”** din care reiese ca informatiile cuprinse în acesta sunt reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor, din care să rezulte ca domeniul de activitate al ofertantului corespunde obiectului procedurii (servicii de catering);
- Certificat de Înregistrare la Registrul Comertului, **copie ”conform cu originalul”;**

#### **B) PROPUNEREA TEHNICA – IN PLIC SIGILAT**

*Propunerea tehnica va contine urmatoarele documente:*

- 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
- Documente care certifică detinerea de mijloc de transport produse alimentare – autorizate sanitar-veterinar **în 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,
- 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 Noțiuni fundamentare de igienă, conform Ordinului nr.1225/5031/2003;

- Document care certifică ca persoana desemnata pentru distributia pachetelor detine certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentare de igienă, 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” ;
- Copie dupa registru de inventar sau orice alt document din care sa reiasa ca detin autovehicule speciale pentru activitatea de catering, care sa asigura transportul produselor alimentare la temperaturi controlate
- Fotografii cu meniul propus zilnic (descrierea conținutul porției/meniului)

### C) PROPUNEREA FINANCIARA – IN PLIC SIGILAT

Propunerea financiara va contine formularul de ofertă - *formularul nr. 6 - DOCUMENT ÎN ORIGINAL* insotit de anexe 1 si 2;

Documentele care însoțesc oferta se vor depune la biroul registratura al Primarie Gura Vaii pana la data si ora limita de depunere .

Ofertele trebuie să conțină toate documentele și informațiile solicitate.

Limba de redactare a ofertei: **limba româna**, orice document prezentat în 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 până 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 Școlii Gimnaziale Nr. 1 Gura Vaii* ~.

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 împuternicita legal de catre acesta. Documentele trebuie sa fie tiparite sau scrise cu cerneala neradiabila, numerotate crescator de la prima până la ultima pagina.

### XIII. INFORMATII SUPLIMENTARE

Informatii suplimentare se pot obtine la telefon 0371/407500, compartimentul Achizitii publice.

Documentatia de atribuire se poate obtine de pe site –ul primariei [www.uatcomunaguravaii.ro](http://www.uatcomunaguravaii.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 3 zile inainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertelor.

Autoritatea contractanta are obligatia de a transmite raspunsul la solicitarile de clarificari cu cel puzin 2 zile inainte de data limita 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 lasolicitaea 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 insotie 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.

#### **XIV. CĂI DE ATAC**

Consiliul National de Solutionare a Contestatiilor

Adresa postala: str. Stavropoleos, nr. 6, sector 3, Bucuresti, localitatea Bucuresti, cod postal 030084, Romania, tel: 0213104641, e-mail: [office@cnsr.ro](mailto:office@cnsr.ro)

**Intocmit,  
Consilier achizitii publice  
Tataru Mihaela -Gina**