

**ROMANIA
JUDETUL IASI
COMUNA MOSNA**



CAIET DE SARCINI

**Servicii de catering, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a mesei calde pentru elevii
Scolii Gimnaziale Mosna, judetul Iasi, pentru anul 2025**

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli

ROMANIA
JUDETUL IASI
COMUNA MOSNA
Nr. 3480 din 03.09.2025

CAIET DE SARCINI

Prezentul caiet de sarcini a fost elaborat în temeiul principiilor Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice și a HG nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din lege.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele două componente: oferta tehnică și oferta financiară.

Procedura de atribuire aplicată este **Achiziție directă** cu aplicarea criteriului de atribuire : „**cel mai bun raport calitate - pret**” în condițiile legislației actuale. În cazul procedurii nu s-a prevăzut împărțirea pe loturi.

În conformitate cu art. 3, alin.1, lit. b din HG 23/2025, autoritatea contractantă a optat pentru: „**masă caldă, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop**, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate”.

INFORMATII GENERALE:

1. Școala Gimnazială Mosna este beneficiar al Programului național „MASA SANATOASĂ” de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevi conform HG nr. 80/20.02.2025.

Implementarea acestui Program are drept scop asigurarea premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor indiferent de mediul rezidențial, de apartenență sau de situația socio-economică.

2. **OBIECTUL CONTRACTULUI:** Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Școlii Gimnaziale Mosna, jud. Iași, conf. HG nr. 23/2025,

3. **COD CPV** -55524000-9 Servicii de catering pentru școli

4. **AUTORITATE CONTRACTANTA:** Comuna Mosna

5. **BENEFICIAR:** Școala Gimnazială Mosna, jud. Iași

6. **ORDONATOR DE CREDITE:** Comuna Mosna prin Primar – Georgel Popa

Durata contractului:

Durata contractului: cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie si a ordinului de incepere a furnizarii serviciilor pana la data de 31.12.2025, cu exceptia: vacanțelor școlare, a zilelor de sâmbata, duminica si a sârbătorilor legale.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim **68 zile de școlarizare estimate /persoana/perioada contractuală.**

Obiectul contractului: Prestarea serviciului de catering prin servirea estimativă a **220 de porții** către beneficiarii programului (prescolari, ciclul primar, ciclul gimnazial).

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv numărul de porții în raport cu numărul de beneficiari prezenți fără a modifica tariful.

Furnizorul are obligația de a livra zilnic maxim 220 porții .

Valoarea estimată a unei mese calde este de **13,35 lei fără TVA/** porție care include serviciile de pregătire-preparare, transport și distribuire .

Ofertantul are obligația de a prezenta 5 variante de meniuri diferite.

Valoarea estimată totală a contractului de achiziție publică este de **199.716 lei fără TVA** conform centralizatorului trimis de către Școala Gimnazială Mosna.

SPECIFICAȚII TEHNICE:**Caracteristici generale:**

- se va furniza masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii prevăzute în continuare.

Dreptul de a primi zilnic produsele prevăzute îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentară nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic responsabilului de Proiect urmând ca acesta să comunice în timp util prestatorului numărul de porții necesar , iar acesta din urmă va preda un număr de porții de hrană caldă corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Primăria și Școala Gimnazială Mosna 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 confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

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

Suportul alimentară prevăzut la art. 3 alin. (1) lit. b) este produs **în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată**, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai **cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor**. Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele

alimentare vor fi livrate zilnic **din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor** și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Firma furnizoare trebuie să dețină autorizație pentru activități de catering și/sau transport alimente, conform prevederilor legale în vigoare.

Firma furnizoare trebuie să respecte următoarele condiții:

a) meniul săptămânal va fi stabilit în colaborare cu conducerea unităților pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, va fi avizat de medicul acestor unități și afișat la loc vizibil, cu gramajul/porție, precum și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate;

b) porțiile vor fi individualizate fie la locul de producție a hranei și transportate în recipiente reciclabili, de unică folosință, fie la locul de servire, caz în care vor fi transportate în recipiente voluminoși, cu închidere etanșă;

c) efectuarea unei anchete alimentare de către personal calificat, în lunile octombrie, februarie și mai, și transmiterea rezultatelor anchetei către conducerea unității pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cabinetul medical al unităților respective și, după caz, organelor de control;

d) meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală;

e) gestionarea tuturor recipientelor, veselei și tacâmurilor de unică folosință conform legislației naționale în vigoare cu privire la gestionarea deșeurilor.

Unitatea de la care este livrată hrana pentru unitățile publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, va păstra probe din toate alimentele livrate, în spații frigorifice, timp de 48 de ore.

Transportul produselor alimentare furnizate unităților publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, în sistem catering, de la blocul alimentar (bucătărie) al altei unități de alimentație colectivă sau publică autorizate se face **numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar, care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă.**

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și

certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Primăria și Unitatea de învățământ vor 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.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, 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.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc pe Unitate de învățământ și vor avea anexate declarația de conformitate.

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 unitatea de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Calitatea produselor

NORMELE MINIME OBLIGATORII

care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi și a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi și a fi adăugați în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

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

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

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.

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 prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare elev.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar va fi de: ziua producerii pentru masa caldă;

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element:

PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

Recepția și livrarea

Livrarea se va face zilnic la locațiile puse la dispoziție de către Primărie și Școala Gimnazială Mosna, pe baza comenzilor date.

Zilnic ofertantul va pune gratuit la dispoziția beneficiarului autorității contractante 1 (una) probă alimentară, care va fi păstrată de către beneficiar în frigider timp de 48 ore, conform normelor sanitare impuse de legislația în vigoare. De asemenea hrana va fi verificată obligatoriu de către responsabilul cu servirea hranei beneficiarilor.

Recepția se va face la livrare de către Primărie și Unitatea școlară în prezența prestatorului și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și cantitativă semnată de către reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și/sau nu sunt însoțite de:

- aviz de expeditie
- documente care să ateste originea
- documente de însoțire a marfii precum și produsele care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleatoriu, vizual, iar dacă situația o impune la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar Veterinară.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către furnizor.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Dacă în urma recepționării produselor se constată că prestatorul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract pentru oricare din specificațiile tehnice care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat de Primărie și instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuția hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare în termen de maxim 2 ore de la primirea notificării.

Graficul de livrare al mesei calde se va face astfel:

Pentru un numar de aproximativ **220 elevi si prescolari** se va asigura masa calda compusa din meniul stabilit si aprobat anexat

Ora de distributie va fi 09.30.

In cazul in care in unitatea de invatamant se regasesc prescolari si elevi cu afectiuni alergice la anumite componente care alcatuiesc suportul alimentar, unitatea de invatamant va transmite zilnic operatorului economic numarul de portii specific acestora.

Facturarea serviciilor prestate

Facturarea se va face lunar in baza proceselor verbale de receptie si a comenzilor transmise de unitatea scolara.

La solicitarea expresa a autoritatii contractante ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale emise (facturi fiscale, avize de insotire a marfii certificate sanitar veterinare, declaratii de conformitate, alte avize)

Pe perioada contractului autoritatea contractanta poate modifica cerintele (frecventele, cantitatea, perioada, locul de livrare) in functie de evolutia programului, dar cu anuntarea in prealabil a operatorului economic cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de desfasurare a activitatii.

Notificari privind modificarea numarului de elevi

In cazul in care conform legislatiei in vigoare programul scolar se modifica iar numarul de elevi prezenti la cursuri scade autoritatea contractanta va notifica operatorul economic cu 24 ore inainte pentru diminuarea numarului de portii sau anuntarea suspendarii obligatiei de a livra portii pe ziua/perioada respectiva.

Exemple de cazuri:

- suspendarea cursurilor in caz de pandemie cu SARS COV 2
- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale
- implementarea unui sistem prin care elevii vor participa la cursuri prin rotatie
- intreruperea /suspendarea cursurilor in caz de dezinsectie a salilor de clasa, greve sau alte manifestari.

CENTRALIZATOR ESTIMATIV PRIVIND PERIOADELE DE DISTRIBUIRE A MESELOR

Nr. crt	Perioada			Numar maxim beneficiari gimnazial	Numar maxim de portii
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

Model meniu

Meniu 1

Luni
Pulpa pui dezosata cu cartofi natur cu unt si patrunjel 70g/150g 2 felii paine integrala de cereale

Marti
Gratar cu orez cu legume si salata de varza 70g/150g/50 2 felii de paine integrala de cereale

Miercuri
Paste cu carne de pui si sos de rosii 200 g 2 felii paine integral de cereale

Joi
Pizza la cuptor 350g Sunca presata -100 g Aluat , mozzarella 150 g, legume 50g

Vineri
Omleta cu sunca si telemea 170g/50g 2 felii paine integral de cereale

Model meniu

Meniu 2

Luni
Orez cu legume si pui la tava 70g/150g 2 felii paine integrala de cereale

Marti
Parjoale moldovenesti cu puire de cartofi si salata de cruditati 60g/150g/70 2 felii de paine integrala de cereale

Miercuri
Snitel din piept de pui cu cartofi taranesti si gogosari in otet 80 g/150g/70

2 felii paine integral de cereale

Joi
Pizza la cuptor 350g Sunca presata -100 g Aluat , mozzarella 150 g, legume 50g

Vineri
Sarmalute cu mamaliguta si smantana 100g/150g/30 2 felii paine integral de cereale

Model meniu

Meniu 3

Luni
Ficatei de pui cu piure de cartofi si castraveti murati 70g/150g/70 2 felii paine integrala de cereale

Marti
Macaroane cu branza 200g

Miercuri
Salata orientala cu pulpa de pui dezosata 150 g/70g 2 felii paine integral de cereale

Joi
Pizza la cuptor 350g Sunca presata -100 g Aluat, mozzarella 150 g, legume 50g

Vineri
Sandwich cu sunca 300 g Bagheta frantuzeasca , unt sunca, cascaval rosii , castraveti si salata

Modul de intocmire a propunerii tehnice:

Propunerea tehnica va fi intocmita in conformitate cu specificatiile tehnice din Caietul de sarcini, astfel incat sa rezulte ca sunt indeplinite in totalitate cerintele Caietului de sarcini.

Propunerea tehnica se intocmeste astfel incat informatiile cuprinse in aceasta sa permita identificarea facila a corespondentei cu specificatiile tehnice minime din caietul de sarcini, facilitand procesul de evaluare a ofertelor.

Ofertantul va completa prezenta "Declaratie pe propria raspundere privind respectarea obligatiilor relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca" pentru fiecare operator economic (ofertant unic/ofertant asociat/ subcontractant). Informatii detaliate privind reglementarile in vigoare la nivel national si trimiterile la conditiile de munca si de protectie a muncii, securitatea si sanatatea in munca pot fi obtinute de la Inspectia muncii sau de pe site- ul: <http://www.inspectmun.ro/site/Legislatie/legislatie.html>

Ofertantul va prezenta Declaratie pe proprie raspundere privind acceptarea conditiilor contractuale. Eventualele propuneri cu privire la clauzele contractului si eventualele propuneri cu privire la clauzele specifice contractuale se vor formula in scris sub forma de clarificari, inainte de depunerea ofertei.

Va fi considerata neconforma acea propunere tehnica care preia prin copiere, sau fara detaliere, termenii de referinta sau/si fara a respecta ordinea si continutul minim solicitat.

Toate costurile necesare implementarii oricaror activitati sau documentatii solicitate prin contract pe baza acestui caiet de sarcini vor fi suportate de catre prestator.

Orice modificare a propunerii tehnice venite din partea prestatorului nu este admisa. Orice modificari ale propunerii tehnice pot fi aduse numai la solicitarea Autoritatii Contractante si cu acordul prestatorului prin semnarea unui act aditional la contract. Modificarile care pot fi aduse propunerii tehnice vor fi in limitele permise de legislatie si cerintele finantatorului, fara a modifica substantial obiectul contractului.

Prestatorul va elabora oferta sa tinand cont de toate costurile ce vor fi necesare pentru prestarea serviciilor, inclusiv eventuale deplasari.

Nu sunt acceptate limitari ale obligatiilor ofertantului fata de cerintele prezentate in documentatia de atribuire.

Fumizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar - veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz.

Nota: In cadrul documentatiei de atribuire orice referire la origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie, norme, standard, calificari, autorizari, atestari, certificate, etc. vor fi considerate ca fiind insotite de mentiunea "sau echivalenti".

Modul de intocmire a propunerii financiare:

Se va completa Formularul de oferta si centralizatorul de preturi. Oferta va fi exprimata in RON fara TVA.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Modul de prezentare a ofertei

Oferta prezentata va contine urmatoarele documente:

1. Scrisoare de inaintare;
2. Documentele de calificare si formularele din anexa formulare;

3. Propunerea tehnica;
4. Propunerea financiara si centralizatorul de preturi.

Elaborarea si prezentarea ofertei:

(1) Ofertantul elaboreaza oferta in conformitate cu prevederile documentatiei de atribuire si indica, motivat, in cuprinsul acesteia care informatii din propunerea tehnica si/sau din propunerea financiara sunt confidentiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile.

(2) Propunerea tehnica se elaboreaza in concordanta cu cerintele cuprinse in caietul de sarcini in asa fel incat sa asigure furnizarea tuturor informatiilor necesare evaluarii tehnice.

(3) Propunerea financiara se elaboreaza in asa fel incat sa asigure furnizarea tuturor informatiilor necesare evaluarii financiare.

(4) Oferta are un caracter ferm si obligatoriu, din punct de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate stabilita de catre autoritatea contractanta si trebuie sa fie numerotata, fiecare pagina, de catre ofertant sau de catre o persoana imputernicita legal de acesta.

(5) Prestatorul are obligatia de a depune oferta in forma stabilita in documentatia de atribuire, la adresa si pana la data si ora limita pentru depunere, stabilite in anuntul de participare /documentatia de atribuire a achitiei si isi asuma riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forta majora.

(6) Oferta care este depusa la o alta adresa decat cea stabilita de catre autoritatea contractanta pe calea documentatiei de atribuire/ anuntului de participare sau dupa expirarea datei-limita pentru depunere va fi respinsa, urmand a se returna nedeschisa .

(7) Ofertantul are dreptul de a depune o singura oferta, cu obligatia ca aceasta sa nu se abata de la cerintele prevazute in documentatia de atribuire.

(8) Autoritatea contractanta are obligatia de a pastra confidentialitatea asupra continutului ofertei, precum si asupra oricarei informatii suplimentare solicitate ofertantului si a carei dezvaluire ar putea sa aduca atingere dreptului ofertantului de a-si proteja proprietatea intelectuala sau secretele comerciale. In acest caz ofertantul indica, motivat, in cuprinsul ofertei care informatii din propunerea tehnica si/sau din propunerea financiara sunt confidentiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile.

Criteriul de atribuire al acordului cadru/ contractului de achizitie publica

Autoritatea contractanta are obligatia de a preciza in anuntul de participare si in documentatia de atribuire criteriul de atribuire al acordului cadru/contractului de achizitie publica, care odata stabilit, nu poate fi schimbat pe toata perioada de aplicare a procedurii de atribuire.

Criteriul de atribuire va fi: „Cel mai bun raport calitate-pret”.

Stabilirea ofertei castigatoare se realizeaza in baza punctajului obtinut. Oferta cu punctajul cel mai mare va fi declarata castigatoare.

In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc cu punctaj egal, departajarea se va face in functie de pret. Daca si preturile sunt egale, autoritatea contractanta va solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut.

Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate:

Criteriul de atribuire a fost stabilit in conformitate cu prevederile Alin. 187 din Legea m. 98/2016 care prevede: - *"(1) Fara a aduce atingere dispozitiilor legate sau administrative privind pretul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractanta atribuie contractul de achizitie public/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic.*

In sensul dispozitiilor alin. (1), autoritatea contractanta stabileste oferta cea mai avantajoasa din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire si a factorilor de evaluare prevazuti in documentele achizitiei.

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic in conformitate cu dispozitiile alin. (2), autoritatea contractanta are dreptul de a aplica: Cel mai bun raport calitate-pret" .

Factorii de evaluare folositi pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret sunt urmatoarii:

1. Pretul ofertei

Punctaj maxim : 45 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel. $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Numarul de variante orientative de suport alimentar.

Punctaj maxim: 20 puncte

Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice, intr-un capitol distinct Numarul de variante orientative de suport alimentar: minim punctat este de 5 si maxim 20 puncte.

Se vor puncta variantele orientative de suport alimentar care respecta prevederile Caietului de sarcini.

Algoritm de calcul : *Sub 5 variante prezentate, oferta va fi declarata neconforma din punct de vedere tehnic. Pentru 5 variante prezentate se alocă 5 puncte. Pentru fiecare varianta prezentata in plus fata de cele 5 se va acorda un punct pana la numarul maxim de 20 de puncte. Pentru un numar de variante orientative de suport alimentar mai mare de 20, oferta nu va fi punctata suplimentar.*

3. Timp de acoperire a punctelor de livrare

Punctaj maxim: 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 ca neconforma), un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: Timpul de acoperire a punctelor de livrare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 30 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat,
- b) Pentru celalalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional , astfel. $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

4. Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare

Punctaj maxim: 15 puncte

Se accepta un termen de inlocuire a produselor receptionate ca necorespunzatoare de maxim 120 de minute (oferta care prezinta un timp de inlocuire de peste 120 de minute, va fi respinsa ca neconforma); un timp ofertat sub 60 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare se va exprima in minute.

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 60 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celalalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel. $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica un capitol distinct in care va include detalierea urmatoilor factori de evaluare:

- a) Numarul de variante orientative de suport alimentar: ofertantul va prezenta detaliat variantele orientative de suport alimentar - propuse;
- b) Timp de acoperire a punctelor de livrare: ofertantul va prezenta un grafic de livrare, timpul fiind exprimat in minute;
- c) Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare: ofertantul va prezenta detaliat termenul (exprimat in minute) si modalitatea de inlocuire a produselor neconforme.

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informatiilor prezentate.

Respectand prevederile art. 187 din Legea nr.98/2016, factorii de evaluare utilizati includ aspecte calitative, in legatura cu obiectul contractului de achizitie publica si vizeaza calitatea, avantajele tehnice, modul de organizare a livrarii, serviciile postvanzare si procesul si termenele de livrare. Totodata, factorii de evaluare utilizati au legatura directa cu obiectul contractului, astfel cum este mentionat la art. 188, alin (1) din Legea nr. 98/2016.

Responsabil achizitiei publice,
ADOCHITEI Madalina

