

Aprobat

Primar

IGNAT PAUL MARIAN

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering privind furnizare pachet alimentar pentru preşcolarii și elevii din unitățile de învățământ din Comuna Pușcași, județul Vaslui, pentru anul 2026

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

Autoritatea Contractantă: COMUNA PUȘCAȘI

1. INTRODUCERE

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru **serviciile de catering** care fac obiectul viitorului contract de achiziție publică ce se va încheia în urma aplicării acestei proceduri.

în cadrul acestei proceduri, **COMUNA PUȘCAȘI** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor / Beneficiar în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Orice anexă, aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de Sarcini, reprezintă parte integrantă a aceluia capitol și implică Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini și tară a limita la prestarea serviciilor și/sau livrarea produselor aferente.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini.

în cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării, în funcție de momentul și activitățile/aspectele la care se face referire, se vor folosi următorii termeni care vor avea același înțeles, și anume:

se va folosi termenul de **Ofertant** - pentru aspecte ce țin de procesul de întocmire și prezentare a ofertei în cadrul procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică;

se va folosi termenul de **Contractant** - pentru aspecte ce țin de obligațiile asumate în cadrul contractului ce se va atribui în urma aplicării procedurii de achiziție publică;

se va folosi termenul de **Prestator** - pentru aspecte ce țin de activitățile propuse a fi realizate în cadrul contractului

2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII

Autoritatea Contractantă prezintă contextul achiziției, context care a determinat stabilirea obiectivelor principale urmărite de Autoritatea Contractantă la realizarea acestei achiziții, stabilirea obiectului principal al Contractului și a principalelor cerințe de calitate și performanță.

2.1. Informații generale despre contextul care a determinat achiziția

Scoala Gimnazială nr. 1 Pușcași, județul Vaslui, a fost inclus în Programul național "Masă sănătoasă" (PNMS) în anul 2026, la punctul 29/Vaslui. Finanțarea programului, pentru Comuna Pușcași, va fi asigurată integral de la bugetul de stat, în conformitate cu prevederile următoarelor acte normative:

- 1) **H.G. nr. 1171/2025** - Hotărâre privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2026;
- 2) Anexa la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. **7.111/422/2025** pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2026 - Poziția nr. 29/județul Vaslui.

3. DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ

3.1. *Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului*

Activitățile care urmează a fi derulate și rezultatele care sunt urmărite la nivelul Autorității Contractante, pentru care se solicită prestarea serviciilor de catering sunt următoarele:

Furnizarea unui pachet alimentar, zilnic, până la sfârșitul anului 2026, în perioada desfășurării activității didactice, preșcolară și elevilor din unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Comuna Pușcași, județul Vaslui.

Astfel, prestatorul va trebuie să țină cont de următoarele informații generale cu privire la modul concret de derulare a contractului: Servicii de catering privind furnizare pachet alimentar, pentru elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Comuna Pușcași, județul Vaslui.

Unitățile de învățământ din Comuna Pușcași sunt:

1. SCOALA GIMNAZIALĂ PUȘCAȘI
2. GRADINIȚA PUȘCAȘI
3. ȘCOALA PRIMARĂ TEIȘORU
4. GRADINIȚA TEIȘORU

Tipul de contract: contract de servicii, cu executare succesivă pe bază de comandă emisă de beneficiar.

- a) **Unitatea de măsură a contractului:** pachetul (porția), configurată conform prevederilor prezentului caiet de sarcini
 - b) **Numărul mediu de porții ce vor fi asigurate la o livrare: 247 de pachete (porții)**, în funcție de numărul de copii prezenți la activitățile didactice.
 - c) **Regimul de livrare:** zilnic, de luni până vineri, pe toată perioada derulării activităților școlare (fără a lua în calcul zilele de vacanță și zilele nelucrătoare sau în care, conform ordinelor MEN sau alte acte normative, nu se derulează activitățile școlare)
 - d) **Tipul mesei servite** - pachet alimentar, conform cerințelor caietului de sarcini
- 3.2. Grupul țintă (consumatori)** - copii din ciclul preșcolar, primar, gimnazial

3.3. Criteriile de performanță ale contractului

3.3.1. *Aspecte generale*

La finalul fiecărei etape aferente contractului (lunar), Beneficiarul are dreptul de a evalua performanța Contractantului în legătura 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.

Sursa de finanțare: Bugetul de stat

Bugetul de stat, prin Programul național „Masă sănătoasă”.

Procedura de atribuire se inițiază **sub clauză suspensivă**, în sensul că încheierea contractului de achiziție publică este condiționată de alocarea și aprobarea fondurilor necesare de la bugetul de stat pentru implementarea Programului național „Masă sănătoasă”, în anul 2026.

În situația în care fondurile necesare nu vor fi aprobate sau nu vor fi alocate în termen de **maximum 6 luni de la data finalizării procedurii de atribuire**, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a **anula procedura de atribuire**, fără ca operatorii economici participanți să poată solicita despăgubiri.

Operatorii economici participanți la procedură acceptă utilizarea acestei clauze suspensive prin depunerea ofertei.

3.3.2. Criterii de performanță specifice

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

- a) Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatură minimă necesară astfel încât acestea să poată fi consumate în condiții normale.
- b) Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.
- c) Procesul de preparare, transport și livrare să se deruleze cu respectarea în totalitate a cadrului legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.
- d) Produsele preparate și livrate respectă cerințele calitative și cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar.
- e) Activitățile de livrare, la destinația finală, a pachetelor alimentare, vor respecta calendarul convenit între părți.
- f) În conformitate cu prevederile menționate în H.G. nr. 1171/2025. art. 9). din Anexa nr. 3 - Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

3.3.3. 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 3.2.2. 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.

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

3.4.1. 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
Etapa 1 - Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor		
1	Definirea calendarului de prestare	Cu cel puțin 10 zile înainte de începerea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care va indica zilele în care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului. După primirea și analiza programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.
Etapa 2 Preluarea comenzii		
2	Primirea și confirmarea comenzii de către părți	Prestatorul va primi comanda emisă de beneficiar, zilnic, în funcție de numărul de prescolari/elevi prezenți la activitățile didactice din ziua respectivă. Comanda privind numărul de pachete ce trebuie livrate în ziua respectivă se emite zilnic, până la ora 8:30.

		<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 a pachetului alimentar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute de actele normative și prezentul caiet de sarcini.</p>
3	Prepararea produselor comandate	<p>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.</p> <p>Prestatorul va asigura prepararea produselor pe grupe de varsta, conform ORDIN nr. 541/2025 actualizare ianuarie 2026, 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 prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere, copii după aceste documente.</p>
4	Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate	<p>Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale, în atmosfera controlată, 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), 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>
Etapa 3. Livrarea comenzii		
5	Livrarea produselor preparate	<p>Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic, la ora 09:45 a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice, la unitățile de învățământ menționate anterior în caietul de sarcini.</p> <p>Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. 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 ambalaje 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> <p>Produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător.</p>
Etapa 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate		
6	Recepția comenzilor livrate	<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>Reprezentării 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 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>În conformitate cu prevederile menționate în H.G. nr. 1171/2025, art. 9). din Anexa nr. 3 - Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.</p> <p>Termenul maxim pentru consumul pachetelor alimentare este de 24 de ore de la momentul ambalării.</p> <p>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.</p> <p>Pentru depozitarea 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.</p> <p>Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.</p>
7	Recepția serviciilor prestate	<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>

	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.
	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. 3.3.2. din prezentul caiet de sarcini.
	Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza proceselor verbale de recepție întocmit conform celor prevăzute mai sus.
	Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul 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.

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.

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).

3.4.2 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	Cerințe privind conținutul porției/ meniului	Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

Pachet alimentar:
 Specificații tehnice: 1. Caracteristici generale
 Se vor furniza: a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre; b) 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. La acestea se va adăuga un fruct.

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 vacuță 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.

Plus un fruct intreg/desert.
Se vor evidenția pentru fiecare variantă de pachet alimentar gramajele propuse de ofertant care trebuie să respecte prevederile OUG 77/2023, Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și elevilor și respectiv Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă.

2

Cerințe privind calitatea produselor alimentare ce compun meniul

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>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 preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.</p> <p>Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.</p> <p>Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.</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	<p>Cerințe privind aportul caloric al meniului</p>	<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>
4	<p>Cerințe privind ambalarea, etichetarea, marcarea</p>	<p>Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.</p>

Volumul serviciilor estimat pentru viitorul contract se conturează precum urmează:

Numărul de beneficiari	Numărul de zile	Număr de pachete alimentare
247 elevi	98 zile	24.206 buc. pachete alimentare

Notă! Numărul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda zilnic poate varia în funcție de copiii 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 (247 de copii), respectiv de valorile indicate în tabelul de mai sus 24.206 (pachete alimentare), valori cărora le corespunde valoarea estimată a viitorului contract (359.701,16 fără TVA). Prestarea serviciilor, livrarea, se trec în prima zi cu activități didactice de după ziua semnării contractului, după constituirea garanției de bună execuție.

4.1. MANAGEMENTUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta documentul prin care se certifică faptul că are documentat un sistem de management al siguranței alimentelor (ISO 22000, FSSC 22000 catering), valabil la data prezentării, sau în cazul ofertanților străini, documente echivalente emise în țara de rezidență. De asemenea, documente care certifică faptul că firma are implementat și menține în prezent un sistem de management al calității conform condițiilor de standard SR EN ISO 9001:2015 sau echivalent, valabil la data prezentării, va trebui prezentat.

4.2 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.3.1 .din prezentul caiet de sarcini.

După momentul semnării contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare precum și graficul 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.

5. 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).

Ministerul Muncii și Justiției Sociale (www.mmuncii.ro). În acest scop ofertanții vor prezenta o declarație pe proprie răspundere (model propriu) prin care se va atesta faptul că la elaborarea ofertei s-au respectat aceste cerințe.

6. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII

6.1. *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.

Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor 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.

Pachetul alimentar 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.

La cererea motivată a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document- justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice

prevăzute la art. 2 alin. (1) din H.G. nr. 1171/2025. În acest sens, documentele justificative care însoțesc cererea elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi următoarele:

- documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară:

- declarație pe propria răspundere a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1 din H.G. nr. 1171/2025. 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.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

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 Național „Masă sănătoasă*” 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 vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, 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:

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

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri, care va fi comunicat de către coordonatorii pe structuri, respectiv coordonatorul local, operatorului economic, zilnic în intervalul orar 08.00 - 08.30. După semnarea acordului cadrul, reprezentantul unității de învățământ (coordonatorii pe structuri), va stabili de comun acord, împreună cu reprezentantul operatorului economic, ora exactă la care se vor prelua comenzile și ora exactă la care se vor livra comenzile.

De menționat, faptul că, în timpul vacanțelor, numărul de preșcolari și elevi se poate modifica prin transferuri ale elevilor în sau din unitatea de învățământ.

Pe anul calendaristic 2026, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă", se prevede un număr de 247 de preșcolari și elevi ai **Scolii Gimnaziale nr. 1 Pușcași și structurile ei**, comuna Pușcași, județul Vaslui, vor beneficia de suport alimentar.

Modalitatea de distribuire a suportului alimentar pentru Școala Gimnazială nr. 1 Pușcași și structurile ei:

DENUMIRE UNITATE DE ÎNVĂȚĂMÂNT (CIF/cod SIIR)	STRUCTURA ARONDATĂ (AR/PR/INEL VĂ ȚĂMÂNT)	Nr. grupe antepreșcolar/preșcolar/clase elevi	Nr. antepreșcolar/preșcolar/elevi	TOTAL grupe antepreșcolar/preșcolar/clase elevi (P+A+AR)	Nr TOTAL de antepreșcolar/preșcolar/elevi (P+A+AR)
ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 PUȘCAȘI				15	247
	ȘCOALA Gimnazială Pușcași	9	162		
	Grădinița Pușcași	3	53		
	Școala Primară Teișoru	2	18		
	Grădinița Pușcași	1	14		

Reprezentantul unității de învățământ va notifica operatorul economic, cu privire la modificările care vor surveni cu privire la numărul de elevi/preșcolari înscriși la cursuri, la începutul fiecărui modul de învățare. Totodată, reprezentantul unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor și va comunica operatorului economic, zilnic, numărul de pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

Cantități maxime zilnice: 247 buc. pachete alimentare.

Cantitățile totale zilnice se pot modifica în funcție de numărul preșcolarilor, respectiv elevilor, prezenți în fiecare unitate școlară.

Fiecare unitate școlară beneficiară va tine evidența cantităților de produse consumate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitate/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Fiecare unitate școlară beneficiară va răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuire a produselor alimentare, precum și confirmarea documentelor care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Operatorul economic va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare structură școlară din cadrul Scolii Gimnaziale nr. 1 Pușcași, și vor avea anexat declarația de conformitate.

Unitățile școlare au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

• Modalități și condiții de plată

Plata produselor și 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 de învățământ-pilot.

Autoritatea contractantă nu acordă avans de execuție. Plata valorii contractului se va efectua pe bază de procese-verbale de recepție lunare, în limita sumelor alocate de la bugetul de stat.

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 care se va corela cu situația existentă la operatorul economic.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Prestarea serviciilor de livrare a pachetului alimentar se va efectua o data pe zi, după cum urmează:

DENUMIRE SERVICII	COD CPV	TERMEN PRESTĂRI SERVICII
Servicii de catering „Masa sanatoasa” in comuna comuna Pușcași, județul Vaslui	cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli	Zilnic (de Luni - Vineri Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic, la ora 09:45 a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice, la unitățile de învățământ menționate în caietul de sarcini

Notificări privind modificarea numărului de elevi

În cazul în care conform legislației în vigoare programul școlar se modifică iar numărul de elevi prezenți la cursuri scade unitatea de învățământ va notifica operatorul economic cu 24 ore înainte pentru diminuarea numărului de porții sau anunțarea suspendării obligației de a livra porții pe ziua/perioada respectivă .

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.
- întreruperea /suspendarea cursurilor in caz de dezinsectie a sălilor de clasa, greve sau alte manifestări. Exemplele de mai sus nu constituie o lista exhaustiva de motive pentru care unitatea de invatamant are dreptul sa ceara suspendarea prestării serviciilor oferitate.

CENTRALIZATOR ESTIMATIV PRIVIND PERIOADELE DE DISTRIBUIRE A MESELOR

Nr. zile de curs în anul școlar 2025-2026, în perioada 11.05.2026-19.06.2026	Nr. zile de curs în anul școlar 2026-2027, în perioada 07.09.2026-22.12.2026	TOTAL ZILE DE CURS luate în calcul pentru acordarea pachetului alimentar
29 zile	69 zile	98 zile

Numărul de zile si numărul de preșcolari si elevi a fost estimat pentru a acoperi necesarul pentru tot anul calendaristic 2026.

Cantitatile totale zilnice se vor modifica in funcție de numărul real de preșcolari si elevi prezenti in fiecare unitate școlara. Școala, prin reprezentanții sai, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urma va preda scolii numărul de pachete corespunzător numărului de beneficiari prezenti la cursuri.

Fiecare unitate de invatamant beneficiara va tine evidenta cantitatii de produse consumate. Menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții si numărul de zile de școala, precum si evidenta numărului de copii.

Furnizorul/ Prestatorul autorizat/ Înregistrat in unitățile Înregistrate/ autorizate sanitar - veterinar si pentru siguranța alimentelor vor păstră si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranța acestora, după caz; unitățile de invatamant au obligația de a păstră avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Autoritatea contractanta are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii (prestațiile), respectiv porțiile, in raport de numărul beneficiarilor prezenti in cadrul autorității contractante, pe durata derulării contractului, fara modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractanta are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică conform *Hotărârii nr. 1171/ 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", exemplificate in anexa nr. 2 si anume:*

- **sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume — roșii, castravete, salată;**
- **sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude — gogoșar, varză, morcov**

Zilnic pachetul alimentar va fi diversificat si va cuprinde si alte tipuri de sandvici. Fructul /desert sa fie diversificat de la o zi la alta.

Pachetul alimentar trebuie sa conțină un **meniu tip SANDVICI si un fruct/desert (care va fi diversificat).**

La prepararea pachetului alimentar se vor folosi ingrediente cu următoarele gramaje:

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. La acestea se va adăuga un fruct/desert.

Reprezentantul firmei castigatoare va stabili impreuna cu medicul nutritionist care va fi structura meniurilor care urmeaza a fi livrate pe parcursul saptamanii urmatoare (**pachet alimentar (sandvici+fruct/desert) diferit de la o zi la alta**) si o va trimite spre aprobare unitatii de invatamant in saptamana anterioara, dar nu mai târziu de ziua de joi. Firma de catering nu va modifica structura meniurilor stabilite si aprobate, fara acordul unitatii de invatamant.

❖ Pachetele alimentare-SANDVICI vor fi ambalate individual in atmosfera controlata. Fructul/desert va fi ambalat separat, ulterior sandviciul si fructul/desert vor fi puse in pungi de unica folosinta.

Oferta va conține: secțiunea tehnica care va conține date privind autorizațiile, personalul, descrierea produselor, tratarea cazurilor speciale, gramaje, modul de ambalare si livrare, graficul de livrare, secțiunea financiara cu defalcarea costurilor cu materia prima, prepararea si distribuția.

Pentru pachetul alimentar ofertat se va prezenta in cadrul propunerii tehnice depuse declarația nutriționala vizata de medicul specialist(nutritionist).

Se va prezenta in cadrul propunerii tehnice contract de consultanta de specialitate in domeniul nutritional.

Unitățile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizata, conform competentelor in verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale si produse alimentare si cu normele de sanatate animala si de bunăstare a animalelor, cu modificările si completările ulterioare. (Se va prezenta contract de dezinfectie, dezinsectie si deratizare.)

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt 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 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 ulterior semnării contractului de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev. După semnarea contractului, precum si pe parcursul derulării contractului, fiecare reprezentant al unitatii de invatamant, va informa prestatorul cu privire la numărul de copii din grupele speciale de consumatori.

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, SR 1286/A1/1997 -Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Siguranța și perisabilitatea microbiologică

Data limită de consum a produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară va fi de: 48 ore de la data producerii.

Pentru depozitarea în școli, se vor folosi spații special amenajate pentru păstrare, până la servire, a produselor alimentare în condiții de igienă legal prevăzute, asigurate de către unitatea de învățământ, conform indicațiilor producătorului.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoarele autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode 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 igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

** Unitatea de învățământ va păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, iar operatorul economic are obligația ca zilnic la livrare, la fiecare structură a unității de învățământ să livreze o probă gratuită a suportului alimentar.*

Probele alimentare, ca parte a procesului de asigurare a siguranței alimentare, sunt eșantioane din produse finite care trebuie păstrate în anumite condiții și pentru o perioadă specifică, pentru a putea fi testate în cazul apariției unor probleme de siguranță alimentară sau suspiciuni de contaminare.

Aceste probe sunt prelevate pentru a verifica dacă produsele finite (sandvici) respectă normele sanitare și de siguranță alimentară impuse de legislație. Iată câteva elemente importante despre probele alimentare pentru porția caldă:

1. Obligația de prelevare și păstrare a probelor alimentare

Conform legislației în domeniul siguranței alimentare (Regulamentele UE și legislația națională, precum Ordinul nr. 111/2008 al ANSVSA în România), unitățile care prepară și servesc alimente sunt obligate să preleveze și să păstreze probe din produsele alimentare perisabile (precum porția caldă).

2. Modalitatea de prelevare

Probele trebuie să fie prelevate la finalul procesului de preparare a porției calde.

Eșantionul trebuie să fie reprezentativ pentru lotul de produse preparate și să fie prelevat într-o manieră igienică.

O probă alimentară pentru porția caldă trebuie să fie de minimum 100 de grame sau, dacă nu este posibil acest lucru (de exemplu, în cazul unei porții foarte mici), să fie prelevată o întreaga porție pentru fiecare tip preparat.

3. Condiții de păstrare

Probele alimentare trebuie păstrate la o temperatură adecvată, de obicei în condiții de refrigerare, la temperaturi de 0-4°C.

Probele trebuie păstrate în containere sigilate și etichetate corespunzător, pentru a se evita contaminarea și pentru a facilita identificarea.

Eticheta trebuie să includă informații precum data și ora preparării, tipul de produs și lotul din care face parte.

4. Perioada de păstrare

Probele alimentare trebuie păstrate pentru o perioadă de 48 de ore. Această perioadă este stabilită pentru a permite verificarea eventualelor reclamații sau investigații în cazul unor toxiiinfecții alimentare sau altor probleme legate de consumul produsului.

5. Utilitatea probelor alimentare

În cazul în care apare o suspiciune de toxiiinfecție alimentară, autoritățile de control (precum Direcția Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor - DSVSA) pot solicita probele alimentare pentru a le analiza în laborator.

Analiza probelor poate detecta eventuale contaminări microbiologice sau chimice care ar fi putut afecta sănătatea consumatorilor.

6. Tipuri de contaminanți verificați în analize

Bacterii patogene: precum Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia coli.

Contaminanți chimici: cum ar fi reziduurile de pesticide sau metale grele.

Aspecte de igienă generală: verificarea încărcăturii microbiene generale a produsului.

7. Conformitatea cu HACCP

Prelevarea și păstrarea probelor alimentare face parte din sistemul HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), care urmărește identificarea și gestionarea riscurilor din lanțul alimentar, de la preparare la servire.

Respectarea acestor norme este esențială pentru prevenirea riscurilor legate de siguranța alimentară și pentru protejarea consumatorilor.

Cerințe privind ambalarea, etichetarea și marcarea

Produsele alimentare pre ambalate trebuie să prezinte insert prin etichetare următorul element: PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT. În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe: a) 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 intolerante, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

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

Operatorul economic se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure

resursele umane, materiale, echipamentele și orice altele asemenea, fie de natură provizorie, fie definitivă cerute de și pentru contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

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 n r. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și elevilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, fiind transportate numai în 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 înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ numai cu mijloace auto special frigorifice, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Distribuția alimentelor se face numai de către persoane care dețin certificate de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 2.209/4.469/2022, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Operatorul economic este pe deplin responsabil pentru execuția 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.

Operatorul economic va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentului (CE) 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei nr. 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.

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 formă liniar.

- i) Mențiune privind lotul, în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub formă zi, lună, an, nu este necesară înscrisura lotului;
- j) Elemente de aventizare, astfel “ Produs distribuit gratuit”;
- k) Denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor;

Condiții pentru transport și distribuție

Suportul alimentar 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/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Operatorii economici vor respecta următoarele **PRINCIPII în pregătirea pachetului alimentar pentru elevi:**

Hotărârea nr. **1171/2025** privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" (actualizat)

NORMELE MINIME OBLIGATORII

care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi (Anexa 2)

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 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 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 - veterinar 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, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

SPECIFICAȚII TEHNICE

pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în [anexa nr. 2](#) la hotărâre;
- b) 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. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor. Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național "Masă sănătoasă" va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, 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.

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

3. Grupe speciale de consumatori

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten 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.

4. Termene de consum

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.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor 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 aptitudine 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:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în [Regulamentul \(UE\) nr. 1.169/2011](#) privind informarea consumatorilor și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

9. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile [Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021](#) privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin [Legea nr. 17/2023](#), cu modificările și completările ulterioare.

Conform **1171/2025-** Hotărare privind instituirea Programului National “Masa sanatoasa”, art. 8, alin (4): în vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate **în porții individuale, în ambalaje alimentare** care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, ofertantii vor livra pachetele alimentare în porții individuale, în ambalaje alimentare.

Produsele alimentare livrate cu ambalajul deteriorat sau nesigilat corespunzător vor fi respinse, nefiind conforme cu cerințele de igienă și siguranță prevăzute de legislația în vigoare.

Garanția de bună execuție

Operatorul economic va constitui garanția de bună execuție în cuantum de 5% din valoarea contractului, în termen de 5 zile lucrătoare, de la data semnării contractului, prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau din alt stat sau de o societate de asigurări, în condițiile legii și devine anexă la contract, conform prevederilor art. 39 din H. G. nr. 395/2016 sau prin rețineri succesive din sumele datorate pentru facturile parțiale, conform prevederilor art. 40 din H. G. nr. 395/2016.

Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în limita prejudiciului creat, dacă operatorul economic nu livrează, livrează cu întârziere sau livrează necorespunzător suportul alimentar prin raportare la obligațiile asumate prin prezentul contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție, autoritatea contractantă are obligația de a notifica acest lucru furnizorului, precizând totodată obligațiile care nu au fost respectate.

Garanția astfel constituită este destinată acoperirii eventualelor prejudicii suferite de autoritatea contractantă în

* [Prețul pe unitate de produs](#)

Valoarea unui meniu tip pachet alimentar* este de 16,50 lei cu TVA. Acest preț cuprinde prețul produselor, executarea prezentului contract, inclusiv în perioada de garanție sau în cazul rezilierii contractului din motive imputabile de autoritatea contractantă, precum și în cazul prejudiciilor produse în execuția obiectului contractului, din vina furnizorului, ori în alte situații prevăzute în lege. În cazul în care prejudiciul produs de operatorul economic este mai mare decât cuantumul garanției de bună execuție, operatorul economic este obligat să despăgubească autoritatea contractantă integral și întocmai.

Autoritatea contractantă se obligă să restituie garanția de bună execuție, în termen de 14 zile de la data încheierii procesului-verbal de predare-primire, recepție calitativă, dacă achizitorul nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei.

• [Cantitățile totale contractate](#)

Pachete alimentare - maximum **24.206** buc. pachete alimentare.

Pentru pachetul alimentar acordat elevilor Școlii Gimnaziale nr. Pușcași și structurile ei, valoarea maximă a contractului este de 359.701,16 lei fără T.V.A. (valoarea a rezultat ca urmare a aplicării următoarei formule de calcul: nr. maxim preșcolari/elevi X nr. zile curs X valoarea suportului alimentar). Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga sumă.

MODUL DE ÎNTOCMIRE A OFERTELOR

Informații generale referitoare la modul de prezentare a ofertei

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației în vigoare.

Oferta, în original, trebuie tipărită sau scrisă olograf și va fi semnată de reprezentantul autorizat corespunzător să angajeze ofertantul în contract. În cazul în care aceasta este semnată de o altă persoană, aceasta va prezenta o împuternicire în acest sens.

Ofertantul va înscrie pe plic următoarele informații:

Numele și adresa ofertantului;

Numele și adresa autorității contractante;

Titlul contractului; Termenul limită; Mențiunea de a nu se deschide plicul până la data de (data deschiderii conform anunțului)

Dacă plicul nu este marcat conform prevederilor de mai sus, autoritatea contractantă nu își asumă nicio responsabilitate pentru rătăcirea ofertei.

Documentele de participare la procedură se primesc de autoritatea contractantă numai dacă sunt intacte, sigilate și se păstrează de aceasta, până la data și ora deschiderii procedurii.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă și trebuie numerotată fiecare pagină, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de acesta și să fie însoțită de un OPIS.

Operatorul economic are obligația de a depune oferta în forma stabilită în documentația de atribuire, la adresa și până la data și ora limită pentru depunere, stabilite în anunțul de publicitate/documentația de atribuire a achiziției și își asumă riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră.

Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de autoritatea contractantă prin documentația de atribuire/anunțul de publicitate sau după expirarea datei limită pentru depunerea ofertei, va fi respinsă, urmând a se returna nedeschisă.

Ofertantul are dreptul de a depune o singură ofertă, cu obligația ca aceasta să nu se abată de la cerințele prevăzute în documentația de atribuire.

Notă:

În cazul în care există incertitudini sau neclarități în ceea ce privește anumite documente prezentate, Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita detalii, precizări sau confirmări suplimentare atât de la ofertantul în cauză, cât și de la autoritățile competente care pot furniza informații în acest sens. Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic. Ofertele depuse la o altă adresă decât cea stabilită în cadrul anunțului de publicitate sau după expirarea datei pentru depunere vor fi respinse din cadrul procedurii.

În cazul documentelor emise de instituții/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie să fie semnate și parafate conform prevederilor legale.

Propunerea tehnică se elaborează în concordanță cu cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice.

Propunerea financiară se elaborează în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării financiare.

Se depune împreună cu oferta și următoarele documente:

1. Scrisoarea de înaintare (**Formularul nr. 1**);
2. Împuternicirea legală (semnată de către reprezentantul legal, în original, în situația în

care documentele nu sunt semnate de către administrator/ reprezentant legal. Prin împuternicire se va autoriza semnatarul ofertei să angajeze ofertantul în procedura pentru atribuirea contractului

Oferta și modul de prezentare

Oferta va conține următoarele documente:

1. Documente de calificare;
2. Propunere tehnică;
3. Propunere financiară

Se va prezenta Opis oferta, impreuna cu oferta numerotata, conform secțiunii formulare.

DOCUMENTE DE CALITATE

Se vor prezenta următoarele documente:

1. **Formularul nr 0 - Scrisoare de inaintare, impreuna cu Opisul numerotat;**
2. **Formularul nr 1 - Declarație privind privind principalele prestări de servicii similare in ultimii 3 ani;**

În conformitate cu art. 179 lit. b) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, coroborat cu art. 178, alin. (2) din același act normativ, se solicită ca ofertanții să prezinte o listă a serviciilor furnizate în ultimii 3 ani (calculați de la data limită pentru primirea ofertelor; modul de calcul al perioadei nu va fi afectat de eventualele decalări ale termenului limită prevăzut în anunțul de participare publicat inițial) din care să rezulte că ofertantul a furnizat servicii de natură similară, celor care fac obiectul contractului ce urmează a fi atribuit, în valoare de minim **350.000 lei fără TVA, aceasta reprezentând valoarea contractului, la nivelul unui contract.** Prin servicii de natura similara celor care fac obiectul contractului se intelege servicii de catering pentru elevi.

Operatorul economic are obligația de a arata gradul de îndeplinire al contractelor.

Documentele prin care operatorii economici pot îndeplini cerința privind experiența similara sunt următoarele, fara a se limita la, enumerarea nefiind cumulativa:

- copii ale unor părți relevante ale contractelor pe care le-au îndeplinit;
- certificate de predare-primire;
- recomandări;
- procese-verbale de recepție;
- certificări de bună execuție;
- certificate constatatoare
- si / sau orice alte documente emise sau contrasemnate de către o autoritate sau de către clientul beneficiar, din care sa rezulte beneficiarul, serviciile prestate, perioada (inclusiv data incheierii contractului).

In cazul in care documentele prezentate nu sunt relevante, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a solicita informații si documente suplimentare, inclusiv de la beneficiarul/beneficiarii final(i) al serviciilor care fac obiectul contractului prezentat drept experiența similara, pentru confirmarea celor prezentate de ofertant.

Precizări: Pentru contractele a căror valoare este exprimată în altă valută decât în lei, pentru calculul echivalenței se va avea în vedere cursul mediu anual în lei/valută comunicat de BNR pentru fiecare an în parte. Documentele prezentate pentru îndeplinirea cerinței privind experiența similară trebuie să ateste faptul că serviciile au fost prestate de către un ofertant, solicitându-se dovedirea faptului că au fost recepționate de beneficiar în cadrul perioadei de 3 ani calculată conform art. 13 alin (1), lit.b) din Instrucțiune ANAP nr. 2/2017.

Nota: În cazul în care mai mulți operatori economici participă în comun la procedura de atribuire, îndeplinirea cerințelor privind capacitatea tehnică și profesională se demonstrează prin luarea în considerare a resurselor tuturor membrilor grupului, iar autoritatea contractantă solicită ca aceștia să răspundă în mod solidar pentru executarea contractului de achiziție publică. În conformitate cu art 14 alin. 3 lit. b) din Instrucțiune ANAP nr. 2/2017, în situația în care operatorul economic, ce prezintă respectiva experiență, a realizat servicii în calitate de subcontractant în contractul prezentat drept experiență similară pentru un antreprenor general, cu condiția ca respectivele servicii să fie confirmate de antreprenorul general, iar beneficiarul final să ateste faptul că respectivul operator economic a avut calitatea de subcontractor.

3. Ofertanții participant la procedură trebuie să dovedească o formă de înregistrare în conformitate cu cerințele legale din țară în care este stabilit operatorul economic, conform art. 173 alin.(1) din Legea nr. 98/2016. În domeniul de activitate al acestora trebuie să se regăsească corespondentul CAEN aferent obiectului contractului, respectiv *Cod CAEN 5621 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente*. Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

Ofertantul va prezenta certificat constatator emis de ONRC, nu mai vechi de 30 de zile;

Ofertantul va prezenta autorizațiile sanitar-veterinar emise de autoritățile competente:

a) dovada înregistrării sanitar-veterinare, conform ordinului nr. 57/2010, modificat prin ordinul nr. 107/2019 pentru aprobarea Normei Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, de pe teritoriul țării a furnizorului/ producătorului ce va livra pachetul alimentar,

- **Autorizație DSVSA tip catering.**

b) **dovada autorizării/inregistrării DSP** pentru CAEN 5621 *Activități de alimentație (catering)*.

c) dovada autorizatiei/acordului de funcționare emis de PRIMĂRIE.

d) ofertantul va prezenta **autorizația DSVSA** pentru mijlocul/mijloacele de transport al produselor alimentare, sau echivalent, conform Ordinului MR 976/1998;

dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin 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.

e) dovada deținerii **AUTORIZAȚIE DE MEDIU** pentru activități corespunzătoare cu obiectul contractului

Toate AUTORIZAȚIILE trebuie să fie valabile la momentul depunerii ofertei și pe toată durata contractului.

[4.Neîncadrarea ofertanților, terților susținători și subcontractanților în situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 și 59, 60 din Legea nr. 98/2016.](#)

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se vor prezenta formularele:

Formularul nr. 2- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare;

Formularul nr. 3- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare;

Formularul nr. 3 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare ;

Formularul nr. 4 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare.

Lista subcontractorilor (formular 9) + acordul/acordurile de subcontractare - doar dacă este cazul;

Acordul de asociere (formularul 8) - doar dacă este cazul;

Caziere judiciară- pentru societate și pentru asociați/ administratori în termen de valabilitate (6 luni de la data emiterii);

Certificat de atestare fiscală pentru societate, emis de ANAF, din care să reiasă că ofertantul nu are datorii la bugetele consolidate de stat (valabilitate 30 de zile de la data emiterii);

Certificat de atestare fiscală pentru sediul principal, din care să reiasă că ofertantul nu are datorii la bugetele locale (valabilitate 30 de zile de la data emiterii); pentru sediile secundare, se va prezenta declarație pe propria răspundere privind lipsa datoriilor la bugetele locale;

- **Formularul nr. 12-** FORMULAR DE CONȘIMȚĂMÎNT PENTRU PRELUCRAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL

Capacitatea de înlocuire a produselor neconforme: **Ofertații trebuie să asigure înlocuirea produselor neconforme în termen de 30 minute**, pentru fiecare unitate de învățământ, astfel încât să fie acoperite eventualele neconformități, fără costuri suplimentare pentru beneficiar. În acest sens, în cadrul propunerii tehnice, ofertantul va depune o Declarație pe propria răspundere privind Capacitatea de înlocuire a produselor neconforme (formular propriu). Lipsa declarației din propunerea tehnică inițială duce la declararea ofertei ca fiind neconformă, acesta neputând fi depusă după data limită de depunere a ofertelor.

PROPUNEREA TEHNICĂ

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va depune următoarele documente:

1. *Resurse umane:*

Operatorul economic va prezenta o listă cu persoanele implicate în derularea contractului. Trebuie să dovedească că are un număr minim de 5 angajați din care cel puțin unul să fie calificat bucătar. Se va atașa propunerea tehnică documentul de calificare și documentul care atestă forma de colaborare (contract de muncă-extras REGES/ colaborare sau alte forme contractuale).

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține un grad ridicat

de igienă personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, toxiinfecții alimentare, etc) sau purtător a unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimentele ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare direct sau indirectă.

Personalul operatorului economic implicat în cadrul contractului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. (se va prezenta în cadrul propunerii tehnice buletin de analize medicale : examen coproparazitologic și coprocultura (valabile la momentul prezentării)).

Se va prezenta Diplomă de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă pentru tot personalul implicat, împreună cu fișa de aptitudini și extrasul Revisal/ Reges, în caz contrar oferta va fi declarată inacceptabilă.

2. Resurse tehnice:

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile școlare, numai cu mijloace auto speciale, frigorifice, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Se solicită minim următoarele:

Mijloace de transport: autovehicule care dețin Autorizație sanitar veterinară pentru mijloace de transport al produselor de origine animală emisă de DSVSA, împreună cu documente din care să reiasă că autoutilitara este izolată termic și dotată cu agregat frigorific; se vor depune documente din care să reiasă că autoutilitara detine înregistrator temperatura cu imprimantă incorporată (dovada menținerii temperaturii adecvate pe toată durata transportului). Se va face dovada modului de acces la mijloacele de transport (lista mijloacelor fixe, contracte de închiriere cu valabilitate minimă de un an, etc.) Punct de lucru autorizat DSVSA pentru obiectivul catering valabil la momentul prezentării, precum și pe perioada derulării contractului conform Ordinului ANSVSA 111/2018; **Mijloacele de transport vor fi spalate și dezinfectate zilnic (se va prezenta contract încheiat cu o firmă specializată).**

3. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

- deșeurile alimentare nu trebuie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente;
- deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat;
- spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor;
- copie xerox contract încheiat cu firma de preluare deșeurilor alimentare.

4. Garanția de participare

Ofertantul va constitui garanția de participare de 1 % din valoarea contractului, respectiv în cuantum de Perioada de valabilitate a garanției de participare va fi cel puțin egală cu perioada de valabilitate a ofertei, respectiv 4 luni la data limită de depunere a ofertei stabilită prin anunțul de participare publicat.

Garanția de participare trebuie să fie irevocabilă și să fie constituită în sumă și pentru perioada de valabilitate prevăzute în documentația de atribuire.

Garanția de participare sau, după caz, garanția de bună execuție trebuie să fie irevocabilă, necondiționată și se constituie prin:

- a) virament bancar;
- b) instrumente de garantare emise în condițiile legii, astfel:
 - (i) scrisori de garanție emise de instituții de credit bancare sau de instituții financiare nebankare din România sau din alt stat;
 - (ii) asigurări de garanții emise:
 - fie de societăți de asigurare care dețin autorizații de funcționare emise în România sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene și/sau care sunt înscrise în registrele publicate pe site-ul Autorității de Supraveghere Financiară, după caz;
 - fie de societăți de asigurare din state terțe prin sucursale autorizate în România de către Autoritatea de Supraveghere Financiară:
- c) prin depunerea la casierie a unor sume în numerar dacă valoarea este mai mică de 5.000 lei;
- d) prin rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale, în cazul garanției de bună execuție;
- e) prin combinarea a două sau mai multe dintre modalitățile de constituire prevăzute la lit. a) - c), în cazul garanției de bună execuție.

Instrumentul de garantare sau ordinul de virament se transmite împreună cu oferta și celelalte documente ale acesteia, cel mai târziu la data și ora-limită de depunere a ofertelor.

In cazul viramentului bancar, plata se va realiza în contul **contul RO61TREZ6565006XXX003393 deschis la Trezoreria VASLUI, CIF 16404196 .**

După această dată, autoritatea contractantă solicită ofertanților clarificări în scopul prezentării în original a documentului privind garanția de participare, în cazul în care acesta face parte din categoria documentelor cu regim special a căror valabilitate este condiționată de prezentarea în forma originală.

În cazul participării în comun la procedura de atribuire, garanția de participare trebuie constituită în numele asocierii și să menționeze că acoperă în mod solidar toți membrii grupului de operatori economici.

Garanția de participare emisă în altă limbă se va depune împreună cu oferta, însoțită de traducerea autorizată în limba română, urmând ca ulterior, la solicitarea autorității contractante să fie prezentată în forma originală emisă în statul de reședință.

Garanția de participare se returnează de către autoritatea contractantă în cel mult 3 zile lucrătoare de la data constituirii garanției de bună execuție. În cazul atribuirii unui contract pentru care nu este obligatorie constituirea garanției de bună execuție, garanția de participare constituită de ofertantul a cărei ofertă a fost stabilită câștigătoare se restituie de către autoritatea contractantă în cel mult 3 zile lucrătoare de la data semnării contractului.

Garanția de participare, constituită de ofertanții a căror ofertă nu a fost stabilită câștigătoare, se restituie de către autoritatea contractantă după semnarea contractului de achiziție publică cu ofertantul/ofertanții ale cărui/căror oferte au fost desemnate câștigătoare, dar nu mai târziu de 3 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică cu ofertantul declarat câștigător.

În cazul în care autoritatea contractantă se află, în situația de a anula procedura de atribuire, garanția de participare se restituie după data expirării termenului de depunere a unei contestații cu privire la această decizie, dar nu mai târziu de 3 zile lucrătoare de la această dată.

După primirea comunicării privind rezultatul procedurii de atribuire, ofertanții ale căror oferte au fost declarate necâștigătoare au dreptul de a obține eliberarea garanției de participare înainte de expirarea termenului de depunere a unei contestații dacă transmit autorității contractante o solicitare în acest sens.

Autoritatea contractantă va restitui garanția de participare în cel mult 3 zile lucrătoare de la primirea unei solicitări în acest sens.

5. Se va prezenta Oferta tehnică conform Formularului nr. 8 - Formular de ofertă tehnică

În propunerea tehnică, se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini. Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini vor fi considerate neconforme.

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor Caietului de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

În situația în care un ofertant nu depune propunerea tehnică, se consideră că nu are ofertă, drept urmare nu are calitatea de participant la procedură și va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către autoritatea contractantă.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un raport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să prezinte o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie prima/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

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

Ofertele cu o pondere mai mică de 40% a materiei prime sunt considerate neconforme. În acest sens, operatorii economici trebuie să prezinte și să fundamenteze, în cadrul *ofertei tehnice*, o defalcare privind ponderea materiei prime în prețul total al unui pachet alimentar, iar în cadrul *ofertei financiare*, să indice defalcarea prețului per porție pe categoriile precizate în caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va fi întocmită în conformitate cu specificațiile tehnice din Caietul de sarcini, astfel încât să rezulte că sunt îndeplinite în totalitate cerințele Caietului de sarcini.

Propunerea tehnică se întocmește astfel încât informațiile cuprinse în aceasta să permită identificarea facilă a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini, facilitând procesul de evaluare a ofertelor.

Va fi considerată neconformă acea propunere tehnică care preia prin copiere, sau fără detaliere, termenii de referință sau/si fără a respecta ordinea și conținutul minim solicitat.

6. Ofertantul va completa prezenta "Declarație pe propria răspundere privind respectarea obligațiilor relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă" pentru fiecare operator economic (ofertant unic/ofertant asociat/ subcontractant). Informații detaliate privind reglementările în vigoare la nivel național și trimiterile la condițiile de muncă și de protecție a muncii, securitatea și sănătatea în muncă pot fi obținute de la Inspekția muncii sau de pe site- ul: <http://www.inspectmun.ro/site/Legislatie/legislatie.html> - Formularul nr 9.
7. Ofertantul va prezenta Declarație pe proprie răspundere privind acceptarea condițiilor contractuale (Clauzele obligatorii sunt imperative). Eventualele propuneri cu privire la clauzele contractului și eventualele propuneri cu privire la clauzele specifice contractuale se

vor formula in scris sub forma de clarificări, înainte de depunerea ofertei. - Formularul nr 10.

8. Capacitatea de înlocuire a produselor neconforme: Ofertanții trebuie să asigure înlocuirea produselor neconforme în termen de 60 minute, pentru fiecare unitate de învățământ, astfel încât să fie acoperite eventualele neconformități, fără costuri suplimentare pentru beneficiar. În acest sens, în cadrul propunerii tehnice, ofertantul va depune o Declarație pe propria răspundere privind Capacitatea de înlocuire a produselor neconforme (formular propriu). Lipsa declarației din propunerea tehnică inițială duce la declararea ofertei ca fiind neconforma, acesta neputând fi depusă după data limită de depunere a ofertelor.

Toate costurile necesare implementării oricăror activități sau documentații solicitate prin contract pe baza acestui caiet de sarcini vor fi suportate de către prestator, inclusiv costurile cu etichetarea produselor, profitul și cheltuielile directe și indirecte.

Orice modificare a propunerii tehnice venite din partea prestatorului nu este admisă. Orice modificări ale propunerii tehnice pot fi aduse numai la solicitarea Autorității Contractante și cu acordul prestatorului prin semnarea unui act adițional la contract. Modificările care pot fi aduse propunerii tehnice vor fi în limitele permise de legislație și cerințele finanțatorului, fără a modifica substanțial obiectul contractului.

Prestatorul va elabora oferta ținând cont de toate costurile ce vor fi necesare pentru prestarea serviciilor, inclusiv eventuale deplasări.

Nu sunt acceptate limitări ale obligațiilor ofertantului față de cerințele prezentate în documentația de atribuire.

Fumizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz.

Nota: În cadrul documentației de atribuire orice referire la origine, sursa, producție, un procedeu special, o marca de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, norme, standard, calificări, autorizări, atestări, certificate, etc. vor fi considerate ca fiind însoțite de mențiunea "sau echivalent".

9. Modul de îndeplinire a factorilor de evaluare- propunerea tehnică.

Factori de evaluare PACHET ALIMENTAR - SANDVICI LA CARE SE ADAUGA UN FRUCT/DESERT.

Se vor evidenția pentru fiecare variantă de pachet alimentar gramajele propuse de ofertant care trebuie să respecte prevederile OUG 77/2023, Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și elevilor și respectiv Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă.

Prin pachet alimentar se înțelege „ pachet tip SANDVICI + fruct/desert”. Variantele ofertate de suport alimentar vor conține obligatoriu minim 5 variante de porție SANDVICI+FRUCT/DESERT :

1. Sandvici cu sunca de pui și cascaval, legume (salată+ morcov + castravete+) + FRUCT/DESERT

2. Sandvici cu sunca de porc si cascaval, legume (salata+rosii+castravete) + FRUCT/DESERT
3. Sandvici cu snitel de pui, legume (salata+morcov +castravete) + FRUCT/DESERT
4. Sandvici cu sunca de curcan, cascaval, legume (rosii+castravete) + FRUCT/DESERT
5. Sandvici cu piept de pui la gratar, legume (salata+morcov +castravete) + FRUCT/DESERT

PENTRU PACHETUL ALIMENTAR OFERTAT SE VA PREZENTA BULETINUL DE ANALIZE MICROBIOLOGICE, DE LA O INSTITUȚIE ACREDITATĂ RENAR. (drojdii si mucegaiuri; Enterobacteriaceae, Escherichia coli; Salmonella spp;) conform ORDIN NR.27 DIN 6 IUNIE 2011 si prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

În vederea verificării îndeplinirii cerințelor referitoare la ambalare și etichetare se vor prezenta, până cel târziu la data și ora limită stabilite în anunțul de participare pentru deschiderea ofertelor, mostre de sandvici-uri propuse în conformitate cu cerințele caietului de sarcini (minim 3 tipuri).

Nota: Toate cerințele din prezentul caiet de sarcini sunt minime si obligatorii

Factorul de evaluare nr 1: Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție MP (n) Descriere:

Componenta tehnică;

Pondere: 50%;

Direct proportional, Punctaj maxim factor: 50 puncte;

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru un nivel al ponderii materiei prime sub 40% din prețul total/porție, oferta va fi considerate necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.
- b) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat acestui factor de evaluare, respectiv 50 puncte;
- c) Pentru alt nivel de pondere a materiei prime din prețul total/porție, punctajul se calculează astfel:

$$PF5 (n) = [MP n / MP maxim] \times 30 \text{ puncte}$$

PF5 (n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/porție;

MP n - nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/porție;

MP maxim - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție.

Pentru justificarea procentului la categoria materie primă, ofertantul va depune un calcul detaliat, susținut de facturi/oferte de preț pentru fiecare aliment din componența variantelor de pachet alimentar ofertate.

Factorul de evaluare nr 2: Prețul ofertei -P(n)

Descriere: Componenta financiară;

Pondere: 50%

Invers proportional, Puntaj maxim factor : 50 puncte;

Algoritmul de calcul: Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat (50 puncte);
- b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul PF1 (n)
se calculează astfel: $PF1(n) = [\text{Preț min ofertat} / \text{Preț } n] \times 50 \text{ puncte}$
PF1 (n) - prețul ofertei evaluate;
Preț min ofertat - prețul cel mai scăzut din ofertele admisibile;
Preț n - prețul ofertei evaluate.

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.

Notă: Ofertantul câștigător va fi cel care va obține punctajul cel mai mare, în urma aplicării criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate-preț. Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare, exprimat cu maxim două zecimale.

Oferta se depune pentru întregul pachet alimentar de care vor beneficia și preșcolarii și elevii **Scolii Gimnaziale nr. 1 Pușcași și structurile ei.**

Oferta financiară va fi exprimată în lei cu TVA inclus, reprezentând prețul tuturor serviciilor oferite (**Formularul nr. 11 și Anexa la Formularul nr. 11 Centralizatorul de prețuri**).

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertanții vor realiza o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie prima/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

Oferta financiară va fi prezentată atât ca preț unitar - tarif unitar/școlar/zi, cât și ca preț total.

În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.

Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

Oferta are un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. În cadrul propunerii financiare, ofertantul va transmite o Declarație pe proprie răspundere (formular propriu) prin care își menține valoarea ofertată (per porție), pe întreaga perioadă de derulare a acordului cadru. Lipsa acestei declarații din propunerea financiară inițială duce la declararea ofertei ca fiind neconformă, acesta neputând fi adăugată ulterior depunerii ofertelor.

În cadrul ofertei financiare se vor evidenția în mod distinct cheltuielile directe (materie prima/produse alimentare; prepararea hranei; transport; etichetare; testare produse; probe alimentare; și cheltuielile indirecte (deșeurii alimentare; utilaje pentru prepararea și resurse tehnice necesare; personalul necesar preparării; șoferii; combustibilul; mașinile de transport; etc.), inclusiv profitul.

Astfel, cheltuielile directe sunt cele care pot fi asociate direct cu fiecare pachet produs și livrat, în timp

ce cheltuielile indirecte reprezintă costuri generale care susțin procesul de producție și livrare, dar nu sunt legate direct de un singur produs. Lista cheltuielilor directe și indirecte nu este exhaustivă, fiecare ofertant având libertatea de a o adapta și completa în funcție de specificul propriei societăți

Modul de prezentare și evaluare a ofertelor prezentate

Criteriul de atribuire al contractului de achiziție publică stabilit de autoritatea contractantă este **“Cel mai bun raport calitate-preț”**, criteriu expres prevăzut în art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, respectiv prevederile atr. 3 alin. (5) din Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din unități de învățământ preuniversitar de stat, cu modificările și completările ulterioare.

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț sunt următorii:

Oferta va fi prezentată într-un exemplar original și va conține următoarele documente:

1. Scrisoare de înaintare;
2. Documentele de calificare și formularele din anexa formulare;
3. Propunerea tehnică;
4. Propunerea financiară, formular de oferta și centralizatorul de prețuri.

Ofertele se vor depune prin plic la PRIMĂRIA COMUNEI PUȘCAȘI, JUDEȚUL VASLUI, cu sediul în STRADA ȘTEFAN CEL MARE, NR. 29, comuna PUȘCAȘI, județul VASLUI.

Ofertantul trebuie să sigileze originalul marcând corespunzător plicurile cu ORIGINAL (lex). Plicurile se vor introduce într-un plic exterior, închis corespunzător și netransparent.

Plicurile interioare trebuie să fie marcate cu denumirea și adresa ofertantului, pentru a permite returnarea ofertei fără a fi deschisă, în cazul în care oferta respectivă este declarată întârziată.

Documentele care însoțesc oferta, propunerea tehnică și propunerea financiară pot fi introduse în același plic. Plicul exterior trebuie să fie marcat astfel:

- COMUNA PUȘCAȘI, JUDEȚUL VASLUI.

Oferta pentru: **Servicii de catering „Masa sanatoasa” în comuna Pușcași, județul Vaslui.**

A nu se deschide înainte de data de ... ora ... (data și ora stabilite în anunțul/ invitația de participare).

Atentie: Scrisoarea de înaintare se va prezenta separat, în afara plicurilor.

Modul de derulare a procedurii:

Clarificări înainte de data limita de depunere a ofertelor și întocmirea și transmiterea răspunsurilor la întrebările formulate de către operatorii economici interesați, în vederea clarificării unor elemente cuprinse în documentația de atribuire:

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări privind documentația de atribuire. Solicitățile de clarificări privind documentația de atribuire se transmit de către operatorii economici autorității contractante prin email la adresa: primariapuscasi@yahoo.com. Autoritatea contractanta are obligația de a răspunde, in mod clar, complet si fara ambiguități, cat mai repede posibil, la orice clarificare solicitata, intr-o perioada de timp care nu trebuie sa depaseasca, de regula 1 zi lucratoare de la primirea unei astfel de solicitări din partea operatorului economic, dar numai acelor solicitări primite cu 2 zile lucratoare inainte de data- limita stabilita pentru depunerea ofertelor, cu condiția transmiterii solicitării de clarificări in timp util de către operatorii economici. Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu mai răspunde la solicitările de clarificări transmise in accesi zi cu de termenul de depunere a ofertelor.

Autoritatea contractanta are dreptul de a publica clarificări la documentația de atribuire si din proprie inițiativa, daca acest fapt nu afecteaza participarea la procedura in cauza.

Orice astfel de clarificare trebuie publicata de către autoritatea contractanta pe site- ul propriu Primăria Comunei Pușcași , Județul Vaslui - Site-ul Oficial [Acasa - Primăria Pușcași Vaslui](#) sau www.e-licitatie.ro (anunțuri de publicitate) - daca este cazul.

Autoritatea contractanta are dreptul de a prelungi depunerea ofertelor prin publicarea unui anunț de tip erata pe site-ul propriu Primăria Comunei Pușcași- Județul Vaslui - Site-ul Oficial www.primariapuscasi.ro, in cazul in care răspunsul la solicitările de clarificări modifica specificațiile tehnice cuprinse in documentația de atribuire.

Răspunsurile la solicitările de clarificări: se elaborează de către Autoritatea contractanta -UAT Comuna Pușcași si se publica si pe site-ul propriu - Primăria Comunei Pușcași - Județul Vaslui - Site-ul Oficial [Acasa - Primăria Pușcași Vaslui](#) / (răspunsurile insotite de intrebarile aferente fara a dezvălui identitatea solicitantilor).

Atentie: Ofertele se vor depune la sediul beneficiarului, pana la data si ora stabilite in anunțul de publicitate. Ofertantii nu vor participa la deschiderea ofertelor sau la realizează proceselor verbale de evaluare, acesta fiind strict sarcina autorității contractante, prin comisia de evaluare!

Elaborarea si prezentarea ofertei:

- (1) Ofertantul elaborează oferta in conformitate cu prevederile documentației de atribuire si indica, motivat, in cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnica si/sau din propunerea financiara sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislației aplicabile.
- (2) Propunerea tehnica se elaborează in concordanta cu cerințele cuprinse in caietul de sarcini in asa fel incat sa asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice.
- (3) Propunerea financiara se elaborează in asa fel incat sa asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării financiare.
- (4) Oferta are un caracter ferm si obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toata perioada de valabilitate stabilita de către autoritatea contractanta si trebuie sa fie numerotata, fiecare pagina, de către ofertant sau de către o persoana imputemita legal de acesta.
- (5) Prestatorul are obligația de a depune oferta in forma stabilita in documentația de atribuire, la adresa si pana la data si ora limita pentru depunere, stabilite in anunțul de participare /documentația de atribuire a achiziției si isi asuma riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majora.
- (6) Oferta care este depusa la o alta adresa decât cea stabilita de către autoritatea contractanta pe calea documentației de atribuire/anunțului de participare sau după expirarea datei-limita pentru

depunere va fi respinsa, urmând a se retuma nedeschisa .

(7) Ofertantul are dreptul de a depune o singura oferta, cu obligația ca aceasta sa nu se abata de la cerințele prevăzute in documentația de atribuire.

(8) Autoritatea contractanta are obligația de a păstră confidențialitatea asupra conținutului ofertei, precum si asupra oricărei informații suplimentare solicitate ofertantului si a cărei dezvăluire 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 informații din propunerea tehnica si/sau din propunerea financiara sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislației aplicabile.

Depunerea ofertelor

Autoritatea contractanta are obligația de a stabili si de a include in anunțul de participare/documentatia de atribuire a achiziției, data si ora limita pentru depunerea/ transmiterea ofertelor.

Autoritatea contractanta are obligația de a stabili perioada de depunere/transmitere a ofertelor in funcție de complexitatea contractului de achiziție publica/acord cadru si de cerințele specifice, astfel incat operatorii economici interesați sa beneficieze de un interval de timp adecvat si suficient pentru elaborarea ofertelor si pentru pregătirea documentelor de calificare, daca acestea sunt solicitate prin documentația de atribuire .

Perioada minima intre data transmiterii anunțului de participare si data limita de depunere/transmitere a ofertelor este de 5 zile lucratoare, in funcție de complexitatea obiectului achiziției publice si de cerințele specifice, astfel incat operatorii economici interesați sa beneficieze de un interval de timp adecvat si suficient pentru elaborarea ofertelor.

Ofertele pot fi transmise prin posta, curierat, depuse personal de către potențialii ofertanti, la sediul Primăriei Pușcași, județul Vaslui. Nu se accepta si nu vor fi luate in considerare ofertele transmise pe e-mail.

Oferta care este depusa la o alta adresa decât cea stabilita de către autoritatea contractanta in cuprinsul documentației de atribuire/anunțului de participare sau după expirarea datei si orei limita pentru depunere/transmitere, va fi respinsa, urmând a se retuma nedeschisa.

Modificarea, retragerea si valabilitatea ofertei

Orice ofertant are dreptul de a modifica sau retrage oferta numai inainte de data si ora limita stabilita de către autoritatea contractanta pentru depunerea ofertei.

Ofertantul nu are dreptul de a retrage sau de a modifica oferta după expirarea datei si orei limita pentru depunerea ofertelor, sub sancțiunea executării garanției de participare, daca a fost ceruta, sau excluderii acestuia de la procedura pentru atribuirea acordului cadru/contractului de achiziție publica .

Ofertantul are obligația de a menține oferta valabila pe toata perioada de valabilitate stabilita de către autoritatea contractanta pe calea anunțului de participare.

Autoritatea contractanta are dreptul de a solicita ofertantilor, in circumstanțe excepționale, inainte de expirarea perioadei de valabilitate a ofertei, prelungirea acestei perioade.

Evitarea conflictului de interese

Pe parcursul aplicării procedurii, autoritatea contractanta are obligația de a lua toate masurile necesare pentru a preveni, identifica si remedia situațiile de conflict de interese, in scopul evitării denaturării concurenței si al asigurării tratamentului egal pentru toti operatorii economici.

Criteriul de atribuire al acordului cadru/ contractului de achiziție publică

Autoritatea contractantă are obligația de a preciza în anunțul de participare și în documentația de atribuire criteriul de atribuire al acordului cadru/contractului de achiziție publică, care odată stabilit, nu poate fi schimbat pe toată perioada de aplicare a procedurii de atribuire.

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

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează în baza punctajului obținut. Oferta cu punctajul cel mai mare va fi declarată câștigătoare. În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractantă va solicita ofertanților o nouă propunere financiară, iar contractul va fi atribuit ofertantului a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut.

Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate:

Criteriul de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile Alin. 187 din Legea nr. 98/2016 care prevede: - "(1) Fără a aduce atingere dispozițiilor legate sau administrative privind prețul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

In sensul dispozițiilor alin. (1), autoritatea contractantă stabilește oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prevăzuți în documentele achiziției.

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica: Cel mai bun raport calitate-preț" .

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica, prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.

Respectând prevederile art. 187, alin (5) din Legea nr.98/2016, factorii de evaluare utilizați includ aspecte calitative, în legătură cu obiectul contractului de achiziție publică și vizează calitatea, avantajele tehnice, modul de organizare a livrării, serviciile postvanzare și procesul și termenii de livrare. Totodată, factorii de evaluare utilizați au legătură directă cu obiectul contractului, astfel cum este menționat la art. 188, alin (1) din Legea nr. 98/2016.

Deschiderea ofertelor

Autoritatea contractantă are obligația de a deschide ofertele și, după caz, alte documente prezentate de participant, la data, ora și locul indicate în anunțul de participare.

Oferta depusă după data și ora limită de depunere a ofertelor sau la o altă adresă decât cea precizată în anunțul de participare, se returnează fără a fi deschisă operatorului economic care a depus-o.

Ședința de deschidere se finalizează printr-un proces-verbal semnat de membrii comisiei de evaluare în care se consențează modul de desfășurare a ședinței respective, aspectele formale constatate la deschiderea ofertelor, elementele principale ale fiecărei oferte, consemnându-se totodată lista documentelor depuse de fiecare operator economic în parte.

Orice decizie cu privire la calificarea ofertanților sau după caz, cu privire la evaluarea ofertelor se adoptă de către comisia de evaluare în cadrul unor ședințe ulterioare ședinței de deschidere a ofertelor.

Oferta este inacceptabilă atunci când:

- a fost depusă de către un ofertant care nu îndeplinește unul sau mai multe dintre criteriile de

calificare stabilite in documentația de atribuire;

- constituie o alternativa la prevederile caietului de sarcini alternativa care nu poate fi luata in considerare deoarece in anunțul de participare nu este precizata in mod explicit posibilitatea depunerii unor oferte alternative;

-nu asigura respectarea reglementarilor obligatorii referitoare la condițiile specifice de munca si protectie a muncii, atunci când aceasta cerința este formulata in condițiile art. 51 alin 2 din Legea nr. 98/2016;

- prețul fara TVA inclus in propunerea financiara depasete valoarea estimata comunicata prin anunțul de participare si nu exista posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru indeplinirea contractului;

- ofertantul refuza sa prelungească perioada de valabilitate a ofertei;

- in cazul in care unei oferte ii lipsete una din componente (propunere financiara/propunere tehnica/alte documente stabilite prin documentația de atribuire) asa cum sunt precizate la art. 3 alin. lit. h din Legea nr.98/2016;

- in cazul in care ofertantul modifica prin răspunsurile pe care le prezintă comisiei de evaluare conținutul propunerii tehnice sau propunerii financiare, oferta sa va fi considerata inacceptabila;

- in cazul in care ofertantul nu este de acord cu indreptarea erorilor aritmetice oferta sa va fi considerata inacceptabila.

Oferta este neconforma atunci când:

- nu satisface in mod corespunzător cerințele caietului de sarcini;

- conține propuneri de modificare a clauzelor contractuale, dezavantajoase pentru AC -LAT Comuna Pușcași, iar ofertantul nu accepta renunțarea la acestea;

- conține in cadrul propunerii financiare preturi care nu sunt rezultatul liberei concurențe si care nu pot fi justificate;

- propunerea financiara nu este corelata cu elementele propunerii tehnice, ceea ce ar putea conduce la executarea defectuoasa a contractului sau constituie o abatere de la legislația incidentă, alta decât cea in domeniul achizițiilor publice;

- oferta este depusa cu nerespectarea prevederilor art. 60 alin(1) lit. d) si e) din Legea nr.98/2016, raportat la data limita stabilita pentru depunerea ofertelor si/sau oricând pe parcursul evaluării acestora;

-in urma verificărilor prevăzute la art. 210 din Legea nr.98/2016 se constata ca oferta are un preț neobinuit de scăzut in raport cu serviciile, astfel incat sa nu se poata asigura îndeplinirea contractului la parametrii cantitativi si calitativi solicitați prin caietul de sarcini.

- in cazul in care ofertantul nu prezintă comisiei de evaluare informațiile si/sau documentele solicitate sau acestea nu justifica in mod corespunzător nivelul scăzut al prețului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerata neconforma.

Oferta va fi considerata admisibila in măsură in care modificările operate de ofertant in legătură cu propunerea tehnica sunt:

-incadrate in categoria viciilor de forma (erori sau omisiuni din cadrul unui document, a căror corectare/completare este susținuta in mod neechivoc de sensul si conținutul altor informații existente initial, in alte documente prezentate de ofertant a căror corectare/completare are rol de clarificare/de confirmare, fara a fi susceptibile de a produce un avantaj incorect fata de ceilalți ofertanti);

- reprezintă corectări ale unor abateri tehnice minore (abateri/omisiuni in propunerea tehnica), iar o

eventuala modificare a prețului total al ofertei inclusa in aceste corectări, nu ar fi condus la modificarea clasamentului ofertantilor la procedura de atribuire;

- in măsură in care modificările operate de ofertant, la solicitarea comisiei de evaluare, in legătură cu propunerea sa financiara, reprezintă erori aritmetice, respectiv aspecte care pot fi clarificate cu respectarea principiilor prevăzute la art. 2 alin (2) din Legea nr.98/2016, elementele propunerii financiare urmând a fi corectate, implicit alaturi de prețul total al ofertei, prin refacerea calculelor aferente.

Oferta este considerata neadekvata atunci când:

- este lipsita de relevanta fata de obiectul contractului, neputand in mod evident satisface, fara modificări substanțiale, necesitățile si cerințele autoritatii contractante indicate in documentele achiziției.

Oferte admisibile:

- ofertele care nu au fost respinse de comisia de evaluare in urma verificării si evaluării reprezintă oferte admisibile;

- comisia de evaluare are obligația de a stabili oferta catigatoare dintre ofertele admisibile, clasamentul ofertelor se stabilete prin ordonarea crescătoare a punctajelor obținute, oferta catigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu punctajul cel mai mare.

- în cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractanta solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a cărui noua propunere financiara are prețul cel mai scăzut

- in cazul in care la prezenta procedura proprie se prezintă un singur ofertant, oferta acestuia poate fi acceptata, daca este admisibila.

Intocmit,
Consilier achiziții publice și urbanism
Ing. Lefter Florin