

APROBAT  
PRIMAR,  
Merț Marin



**CAIET DE SARCINI**  
**privind achiziționarea de servicii de catering**

**prin Programul Național Masă sănătoasă (PNMS), derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024 pentru prescolarii și elevii de la Școala Gimnazială nr.1 Butani; Școala Primară nr.1 Măgești; Grădinița cu program normal nr.1 Măgești; Grădinița cu program normal nr.2 Butani; Grădinița cu program normal nr.3 Dobricionești**

**I. Preambul**

*La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:*

- ✓ *H.G. nr 24/11.01.2024 - privind instituirea Programului Național "Masa Sanatoasa"*
- ✓ *Legea nr 123/2008 - pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar;*
- ✓ *Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuarii Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat;*
- ✓ *Hotarare nr. 999/2023 pentru aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, a numărului de beneficiari, a sumei necesare pentru finanțarea Programului în anul 2023 și a repartizării acestuia pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale;*
- ✓ *Hotărârea nr. 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"*
- ✓ *ORDIN Nr. 3070/2024 din 15 ianuarie 2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul național "Masă sănătoasă" (PNMS) pentru anul 2024*
- ✓ *ORDIN Nr. 3840/81/2024 din 23 februarie 2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024*
- ✓ *Orice trimitere din cuprinsul documentatiei de atribuire la denumiri care indica o anumita origine, sursa, productie, marca de fabrica sau comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie, sunt mentionate doar cu scopul de a identifica cu usurinta tipurile de produs ca si concept si nu ca efect de favorizare sau eliminare anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificatii vor fi considerate avand mentiunea de "sau echivalent", iar ofertantul are obligatia de a demonstra echivalenta produselor oferate cu cele solicitate, daca este cazul.*

**SECȚIUNEA I**

**Obiectul contractului și considerații generale**

**I.1. Obiectul achiziției**

Având în vedere faptul că unitatile de invatamant din Comuna Măgești nu dispun în prezent de cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, s-a optat ca suportul alimentar sa fie **masă caldă, în regim catering**, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru

ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare conform art. 3 alin. (1) punctul b) din H.G. nr 24/11.01.2024 - privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa".

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru elevii Școlii Gimnaziale nr.1 Butani - învățământ prescolar, primar și gimnazial.

## I.2. Cantități necesare

În vederea acordării zilnice, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:
  1. **Anul școlar 2023-2024 – maxim 210 beneficiari:**
- **Numărul de zile de școală** repartizate pe unitati de invatamant din subordinea ȘCOLII GIMNAZIALE NR.1 BUTANI in cadrul contractului sunt mentionate mai jos :
  2. **Anul școlar 2023-2024 - maxim 210 beneficiari:**
  3. Școala Gimnazială nr.1 Butani - nivel gimnazial 62 elevi;
  4. Școala Primară nr.1 Măgești - nivel primar 100 elevi;
  5. Grădinița cu program normal nr.1 Măgești- 15 copii ;
  6. Grădinița cu program normal nr.2 Butani- 20 copii;
  7. Grădinița cu program normal nr.3 Dobricionești- 13 copii;

**Număr total de beneficiari – 210 elevi+ prescolari**, cu mențiunea ca pe parcursul anului 2024, numărul de elevi se poate modifica în urma transferurilor sau înscrierii la clasele de debut, gradinița

Estimarea costurilor aferente întregului an 2024 s-a făcut după cum urmează:

Luna	Nr zile scoala	Nr de meniuri/zi	Nr total meniuri/luna
Mai	18	210	3780
Iunie	14	210	2940
Septembrie	16	210	3360
Octombrie	19	210	3990
Noiembrie	20	210	4200
Decembrie	15	210	3150
<b>Total</b>	<b>102</b>	<b>-</b>	<b>21420</b>

Valoarea maximă / beneficiar este de 15,00 lei cu TVA, respectiv 13,76 lei fara TVA, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

**Valoarea totală estimată a proiectului: este de 321.300,00 lei inclusiv TVA (TVA 9%).**

## I.3. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de meniuri necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de meniuri corespunzător numărului de elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise trimestrial de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean/al municipiului București.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Servirea mesei calde 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.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite inspectoratului școlar județean/al municipiului București un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

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).

## SECTIUNEA II Specificații tehnice

### II.1. Durata contractului de achiziție

Contractul începe de la data semnării contractului și a emiterii ordinului administrativ de furnizare a serviciilor, respectiv de la data de 08.05.2024 până la data de 31.12.2024, **cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.**

### II.2. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți. **În acest sens se va completa Formularul nr 13 - Declarație privind respectarea prevederilor legii nr. 123/2008 și ale ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008**

Conform HOTĂRÂRII nr. 573 din 13 iunie 2002 pentru aprobarea procedurilor de autorizare a funcționării comerțanților, este obligatorie ca unitățile să fie autorizate sanitar-veterinar și de asemenea să fie autorizat la ONRC și codul CAEN 5621-Activități de alimentație (catering) pentru evenimente.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități 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, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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. **Pentru îndeplinirea cerinței de a livra la domiciliu, se va completa formularul nr 12 Declarație privind livrarea mesei pentru preșcolari și elevi la domiciliu.**

### II.3.1. Caracteristici generale

Se va livra

- **masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărârea 24/2024.**

### II.3.2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ 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.

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

**Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.**

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

### II.3.3. Calitatea produselor

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

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

### II.3.4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Suportul alimentar, masa caldă în regim catering, transportat de la furnizor către unitățile școlare, va fi consumat de către elevi în ziua producerii acestuia.

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.

**In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.3 respectiv II.3.4, ofertantul va completa formularul nr.7- Declarație privind respectarea calității produselor, siguranței și perisabilității microbiologice**

### **II.3.5. Condiții pentru transport și distribuție**

**Distribuția suportului alimentar se va face zilnic, între orele 10.00 – 11.00, pe baza comenzii primite în scris la ora 08.30 din partea unității de învățământ.**

Operatorul economic castigator va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către sediile unității de învățământ numai cu mijloace auto speciale, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

**In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.5, ofertantul va completa formularul nr. 8 - Declarație privind respectarea condițiilor pentru transport**

### **II.3.6. Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Hotararii de Guvern nr 24./11.01.2024 privind instituirea Programului National "Masa Sanatoasa" derulat pe perioada cursurilor scolare din anul 2024, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

### **II.3.7. Distribuția alimentelor**

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.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

**In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.7, ofertantul va completa formularul nr. 9 Declarație privind respectarea condițiilor pentru producerea, manipularea și distribuția produselor**

### **II.3.8. 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 se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;
- 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.

**In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.8, ofertantul va completa formularul nr. 10 Declarație privind respectarea condițiilor pentru ambalare, etichetare, marcare**

### **II.3.9. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi 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, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

**In vederea îndeplinirii cerințelor de la pct. II.3.9, ofertantul va completa formularul nr. 11 - Declarație privind principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi**

## **SECȚIUNEA III Modalități de plată**

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ

Institutiile de învățământ împreună cu prestatorul vor pune la dispoziția autorității contractante lunar documentele de predare primire întocmite la livrarea zilnică a suportului alimentar pentru a putea efectua plata serviciilor prestate

La solicitarea expresă a autorității contractante ofertantul are obligația de a prezenta xerocopiile după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autorității contractante (facturi fiscale, avize de însoțire amarfii, certificate sanitare veterinare etc).

## **SECȚIUNEA IV**

### **Modul de prezentare al propunerii tehnice**

1. Propunerea tehnică se va prezenta a sediul autorității contractante
2. Propunerea tehnică va fi întocmită în conformitate cu solicitările din caietul de sarcini, acestea fiind considerate minime și obligatorii.

#### IV.1. Consideratii la intocmirea propunerii tehnice

**Suportul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care includ NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prevazute în anexa 2 din HG 24/11.01.2024, redate mai jos:**

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

Furnizorul va livra cel puțin **5 variante** de meniuri zilnice (masa caldă preparată) iar o varianță nu va fi livrată mai mult de o singură dată pe săptămână. În cadrul propunerii tehnice furnizorul va prezenta tipurile de meniu pe care le va livra în fiecare zi .

În cadrul propunerii tehnice se va face dovada conformității serviciilor care urmează să fie prestate, cu cerințele Caietului de sarcini. În acest scop, propunerea tehnică va conține un comentariu, articol cu articol, privind toate cerințele continute în Caietul de sarcini, prin intermediul cărora ofertantul va demonstra corespondența propunerii tehnice cu prevederile caietului de sarcini.

Nu se admite prezentarea pe post de propunere tehnică a caietului de sarcini semnat / stampilat de ofertant, iar comentariile de tipul DA/NU nu reprezintă îndeplinirea cerințelor solicitate, sub sancțiunea declarării propunerii tehnice ca fiind neconformă.

Nerespectarea tuturor cerințelor tehnice minime obligatorii sau a altor cerințe obligatorii, atrage automat declararea ofertei ca fiind neconformă în temeiul prevederilor art. 137 alin (3), lit. a) din HG 395/2016, cu modificările și completările ulterioare.

Documentele propunerii tehnice trebuie redactate într-o manieră organizată, astfel încât, în procesul de evaluare a ofertelor, să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în oferta cu cerințele caietului de sarcini.

Ofertanții și, dacă este cazul, subcontractanții, au obligația de a prezenta o Declarație pe proprie răspundere din care să rezulte că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă, așa cum sunt acestea indicate la art. 51 alin (1) din Legea 98/2016. Instituțiile competente de la care operatorii economici pot obține informații relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă sunt: Ministerul Mediului, Apelor și Padurilor, Agenția Națională pentru Protecția Mediului, Ministerul Muncii, Familiei, Protecției Sociale și Persoanelor Vârștnice, Inspectoratul Muncii, Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Protecția Muncii. Propunerea tehnică și toate documentele ofertei se vor redacta și prezenta în limba română;

#### IV.2 Documente de calificare:

### **Se vor prezenta urmatoarele documete de calificare:**

1. Operatorii economici care depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara rezidentă, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna din situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile ce fac obiectul contractului de achiziție publică. In acest sens se va prezenta Certificat constatator emis de Oficiul Național al Registrul Comerțului.
2. Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării
3. Dovada autorizării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează suportul alimentar;
4. Dovada autorizării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul suportului alimentar către unitățile școlare.

In cazul in care, pe parcursul indeplinirii contractului, se constata faptul ca nu sunt respectate elementele propunerii tehnice, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a denunta unilateral contractul si de a solicita sistarea prestarii. Ofertantii au obligatia de a verifica, inainte de depunerea documentelor daca acestea sunt lizibile. In cazul in care documentele depuse, nu sunt lizibile sau nu contin informatiile aferente propunerii tehnice, intocmita pe baza cerintelor din caietul de sarcini, oferta va fi respinsa. Ofertantul nu are dreptul de a completa propunerea tehnica cu alte documente, dupa data limita de depunere a ofertelor, cu exceptia situatiilor prevazute la art. 134 alin. (7) din HG 395/2016, cu modificarile si completarile ulterioare.

Pentru orice referire la standarde sau la alte referinte de natura tehnica se va intelege "sau echivalent".

## **SECȚIUNEA V**

### **Modul de prezentare a propunerii financiare**

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

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta

Propunerea financiara va cuprinde prețul în lei, cu doua zecimale cu toate taxele plătite și platibile, indicând prețul fara TVA și separat valoarea TVA.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achiziție publica.

Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile.

Prețul total ofertat va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 1 luna.

Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

In cazul unei discrepante intre prețul unitar și prețul total, se va lua in considerare prețul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme și nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

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

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

a) materie primă;



b) prepararea hranei;

c) distribuție.

## SECȚIUNEA VI

### Criteriul de atribuire

Autoritatea contractanta stabileste criteriul de atribuire ca fiind **cel mai bun raport calitate-pret.**

#### **Cel mai bun raport calitate -pret**

<b>Factor de evaluare</b>	<b>Pondere (punctaj maxim)</b>
<b>1. Prețul ofertei (componenta financiară) lei fără T.V.A.</b>	<b>30%</b>
<b>2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie</b>	<b>40%</b>
<b>3. Numarul de variante de pachete propuse –</b>	<b>30 %</b>
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

#### **Punctajul -P1 (30 puncte) se acorda astfel:**

Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;

Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

#### **Punctajul -P2 (40 puncte) se acorda astfel:**

Algoritm de calcul:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul Pmp(n) se calculeaza astfel:  $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctaj maxim alocat}$ ,

Unde: Pmp(n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

MP n – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

#### **Punctajul -P3 (30 puncte) se acorda astfel:**

**Numarul de variante de pachete propuse – 30 puncte;**

- Pentru un numar cuprins intre 1- 5 variante de pachete propuse - se vor acorda 15 puncte;
- Pentru un numar cuprins intre 6-10 variante de pachete propuse - se vor acorda 30 puncte;

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate -pret".

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula "Ptotal = F1+F2+F3 ", exprimat cu maxim doua zecimale.

Suportul alimentar pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Orice modificare legislative survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

## SECȚIUNEA VII

### Alte informatii

Cantitatea totală se va modifica în funcție de zilele cu activitate scolara si de numărul real de preșcolari / elevi prezenți în fiecare unitate școlară .

Notă:

- În scopul asigurării continuității intervenției acordate prin Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, cele 450 de unități de învățământ preuniversitar beneficiare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 999/2023 pentru aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, a numărului de beneficiari, a sumei necesare pentru finanțarea Programului în anul 2023 și a repartizării acesteia pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale, sunt incluse, de drept, în PNMS, pentru anul 2024

- plata efectivă / finală pentru prestarea serviciilor / furnizarea suportului alimentar se va face in funcție de prezența zilnică a elevilor la școală;

Achizitorul isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de produse contractata.

Achizitorul are dreptul de a diminua si a suplimenta cantitatile de pachete in raport de numarul de scolari prezenti pe durata derularii contractului fara a modifica pretulunitar.

Ofertanții au obligația de a transmite Oferta insotita de documentele solicitate prin caietul de sarcini la sediul autoritatii contractante Comuna Măgești sau pe adresa de [email contact@primariamagesti.ro](mailto:email_contact@primariamagesti.ro), cel tarziu pana la data de 24.04.2024 , ora 10.00.

**Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.**

INTOCMIT,  
Consilier achizitii publice  
Lasco Ancuta

