

**COMUNA APATEU  
LOC. APATEU, NR.364,JUD. ARAD  
NR.4545/09.11.2023**

**CAIET DE SARCINI**

**Privind achizitionarea de servicii de catering prin Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat**

**TITLUL CONTRACTULUI:**

**Servicii de catering, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a mesei calde pentru elevii Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu**

**COD CPV: 55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)**

## 1. Introducere

Această secțiune a Documentației de achiziție proprie include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru realizarea **serviciilor de catering** care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

În cadrul acestei proceduri, **Comuna Apateu** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv deține calitatea de Achizitor în cadrul Contractului.

## 2. Contextul realizării achiziției de servicii de catering sub forma de masa caldă

### 2.1 Informatii generale

Conform HOTĂRĂRII nr. 999 din 20 octombrie 2023 privind aprobarea **Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat**, care are ca scop prevenirea abandonului școlar : „ În anul școlar 2022-2023, pe perioada desfășurării cursurilor, prescolarilor și elevilor din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, denumite în continuare unitati-pilot, li se acorda, zilnic, cu titlu gatuit, un suport alimentar constand într-o masa caldă sau într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/ beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adugată”, în lista unitatilor pilot, beneficiar ale acestui pogram se regaseste, **Scoala Gimnaziala "Gheorghe Popovici" Apateu**.

Scopul principal al contractului este acela de **acordare de hrana sub forma de masa caldă, în regim de catering**, pentru elevi în decursul anului școlar 2023-2024.

### 2.2. Sursa de finantare-buget de stat

Scoala Gimnaziala "Gheorghe Popovici" Apateu a fost inclusă în lista școlilor beneficiare a programului -pilot pentru acordarea unui suport alimentar pntu elevii din aceasta scoala, conform HOTĂRĂRII nr. 999 din 20 octombrie 2023 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolari și elevi din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.

## 3. Descrierea serviciilor solicitate

- **Denumirea contractului:** Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii SCOLII GIMNAZIALE "Gheorghe Popovici" Apateu
- **Durata contractului:** începe de la data semnării contractului de achiziție publică de către ultima parte și până la finalizarea anului școlar 2023-2024 cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.
- **Masa caldă va fi asigurată , inclusiv în cazul suspendării cursurilor.**
- **Obiectul contractului:** Obiectul contractului îl reprezintă furnizarea de **masa caldă , în regim de catering** , beneficiari fiind elevii care frecventează orele de curs, elevi ai SCOLII GIMNAZIALE "Gheorghe Popovici" Apateu și constă în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei **mese calde , în regim de catering**.

**Masa caldă** va fi compusă din **3 feluri de mâncare** (pentru a se asigura aportul minim de calorii), respectiv:

-**Felul 1:** supe, supe de legume, ciorbe, borșuri, etc.

-**Felul 2:** friptură, grătar, mâncare scăzută cu sau fără carne, etc. și garnitură + salate

-**Felul 3:** desert: fructe, produse de patiserie, iauru cu fruct, baton cu cereal etc.

- Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii , respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți fără modificarea tarifului (pretului). Pentru grupele

speciale de consumatori - copii mentionati in tabel nr. 1 sau alte probleme de natură medicală (ce pot apărea pe parcurs) - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist (*daca va fi cazul*).

- Livrarea mesei se va face la sediul beneficiarului astfel:
  - Pentru ciclul preșcolar și primar în intervalul 12.00-12.15
  - Pentru ciclul gimnazial în intervalul 13.00-14.00.

Hrana preparată se va distribui într-un termen maxim de 45 minute de la finalizarea preparării.

#### 4. Specificatii tehnice

##### 4.1 Caracteristici generale

Suportul alimentar pentru **Scoala Gimnazială "Gheorghe Popovici" Apateu** va consta în furnizarea de **masa caldă , în regim de catering** , pentru elevii care frecventează orele de curs pe parcursul anului școlar 2023.

Conform normelor metodologice, masa caldă trebuie preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii.

**In acest sens, în cadrul propunerii tehnice, ofertantii vor prezenta o declaratie pe propria raspundere cu privire la respectarea conditiilor privind pregatirea mancarii pentru copii.** Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și a internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

**Controlul respectarii prevederilor legislatiei in vigoare privind conditiile igienico-sanitare prin care masa calda este oferita catre scolari, precum si a respectarii unei alimentatii corespunzatoare din punct de vedere nutritional in unitatile de invatamant preuniversitar, se exercita de catre personalul imputernicit de Ministerul Sanatatii, din cadrul directiilor de sanatate publica judetene.**

##### 4.2 Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

Unitatea de învățământ, respectiv Școala Gimnazială "Gheorghe Popovici" Apateu, jud Arad, va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitate/portie, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidența numărului de copii.

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 (*daca va fi cazul*).

Pentru grupele speciale identificate în tabelul nr. 1, se va avea în vedere ca meniul beneficiarilor să fie conform cu mențiunile făcute de școală, în baza declarațiilor părinților.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru elevi:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată;
- Se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare .

##### Recomandare :

La prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, corelațiile substanțelor nutritive și biologice active de bază (proteine, grăsimi , glucide, vitamine, substanțe minerale).

Pentru realizarea serviciului de pregătire, prepararea și servirea hranei, prestatorul va trebui să asigure condițiile igienico – sanitare, de prevenire a incendiilor și siguranța în exploatare la locul de muncă prevăzute de actele normative.

Pregătirea, prepararea, servirea și distribuirea mâncării se va face de către personalul care trebuie să fie instruit cu privire la respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, protecția mediului și PSI. Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor va păstra și va prezenta organismelor de control competente documente comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz, unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expeditie aferente fiecărei distribuții.

#### **4.3. Calitatea produselor**

Pentru menținerea sănătății prescolarilor și a elevilor, beneficiari ai programului-pilot se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Calitatea produselor alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 1831/2003 al Comisiei din 15 noiembrie 2003 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1831/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2003 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.

#### **4.4. Siguranța și perisabilitatea microbiologică**

**Termenul maxim pentru consumul mesei calde în școală va fi ziua producerii mesei calde.**

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

#### **4.5. Condiții pentru transport și distribuție**

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

Transportul meniurilor se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, respectând intervalul orar de livrare. Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

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 de igienă.

Hrana caldă trebuie ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare, etc.

În toate situațiile, recipientele folosite la livrarea hranei, vor trebui să mențină atât temperatura cât și proprietățile organoleptice ale acesteia și vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare. Distribuția meniurilor în regim de catering, se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum.

În timpul transportului, prestatorul are obligația manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare, astfel încât să se asigure integritatea hranei.

Documentele care vor însoți livrarea/distribuția hranei la locul de prestare a serviciilor sunt **AVIZUL DE EXPEDITIE și DECLARAȚIA DE CONFORMITATE.**

Răspunderea și riscurile pentru hrana expeditată, pe timpul transportului, aparțin prestatorului precum și calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controlului în sănătate publică, conform competențelor Ministerului Sănătății, prevăzute în legislația în vigoare.

#### **4.6. Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

Ofertantul are obligatia prelevării de probe la sediu, care se vor pastra 48 de ore de la data prelevării in recipiente corespunzatoare sigilate si etichetate corespunzator, in spatiul frigorific special destinate si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata. Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltării probelor alimentare din masa calda.

In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnavire cu transmitere digestiva la copiii care au servit masa , vor putea reprezenta in caz de litigiu , o asa numita “ contraproba”.

**Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificate de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent.**

In situatia nerespectarii de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, dupa caz, sanctiuni administrative, conventionale sau penale.

#### **4.7. Ambalare, etichetare, marcare**

In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile Ordinului 1563/2008 privind Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti si a Legii nr 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar. Se va tine cont de principalii furnizori de energie a organismului, care sunt:

- lipide
- glucide( dulciuri, fructe, legume, etc)
- proteine ( carne, branza,lapte, oua si proteine vegetale, etc)

### **NECESARUL ZILNIC DE CALORII**

#### **substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți**

##### **A. Necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii și adolescenți**

	Adolescenți						
	Copii			Băieți		Fete	
	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
	1	2	3	4	5	6	7
Calorii (kcal)							
- necesar mediu	1.300	1.800	2.400	3.100	3.500	2.600	2.800
- variații posibile în funcție de caracteristicile grupului	900-1.800	1.300-2.300	1.700-3.300	2.200-3.700	3.000-3.900	1.800-3.000	2.000-3.000
Proteine totale							
- necesar mediu	44-51 g	61-70 g	82-94 g	106-121 g	120-137 g	89-101 g	96-109 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	31-70 g	44-90 g	58-129 g	75-144 g	102-152 g	61-117 g	68-117 g
- % din valoarea calorică	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%
Proteine animale							
- necesar mediu	31-36 g	40-46 g	49-56 g	52-55 g	60-69 g	49-55 g	48-54 g
- variații posibile în funcție de nivelul	22-49 g	29-59 g	35-77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g

caloric							
- % din cantitatea proteinelor totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale							
- necesar mediu	13-15 g	21-24 g	33-38 g	54-66 g	60-69 g	40-46 g	48-55 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	9-21 g	15-31 g	23-52 g	34-65 g	51-76 g	25-55 g	34-58 g
- % din cantitatea proteinelor totale	30%	35%	40%	45%	50%	45%	50%
Lipide totale							
- necesar mediu	49-60 g	58-68 g	65-77 g	83-100 g	94-113 g	70-84 g	75-90 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	34-77 g	42-87 g	46-106 g	71-119 g	81-126 g	49-87 g	54-97 g
- % din valoarea calorică	35-40%	30-35%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%
Lipide animale							
- necesar mediu	37-45 g	44-51 g	49-58 g	58-70 g	60-79 g	50-59 g	53-63 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	26-58 g	32-65 g	35-80 g	50-83 g	57-88 g	37-68 g	38-68 g
- % din cantitatea lipidelor totale	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale							
- necesar mediu	12-15 g	14-17 g	16-19 g	25-30 g	28-47 g	20-25 g	22-27 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	8-19 g	10-22 g	11-26 g	21-36 g	24-38 g	11-29 g	16-29 g
- % din cantitatea lipidelor totale	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%
Glucide							
- necesar mediu	143-168 g	220-240 g	322-351 g	416-454 g	470-521 g	349-380 g	376-410 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	100-222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571 g	241-439 g	268-439 g
- % din valoarea calorică	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

#### B. Necesarul zilnic de elemente minerale pentru copii și adolescenți

Grupa de vârstă	Elemente minerale					
	Calciu - mg -	Fosfor - mg -	Magneziu - mg -	Fier - mg -	Zinc - mg -	Iod - μg -
Copii						
0-12 luni	800	400	70	7	4	40
1-3 ani	900	400	125	8	7	60
4-6 ani	900	500	180	9	9	80
7-9 ani	1.100	700	220	10	10	100
10-12 ani	1.200	800	270	12	12	120
Băieți						
13-15 ani	1.200	1.000	330	13	14	140

16-19 ani	1.300	1.100	360	16	15	150
Fete						
13-15 ani	1.100	900	310	15	14	130
16-19 ani	1.200	1.000	310	18	14	140

***Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi***

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

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

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. 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.

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

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

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

10. 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.

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

**NOTĂ:**

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
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;

25. un fruct întreg.

**Prestatorul serviciului de catering are obligatia de a furniza, cu o saptamana inainte, respectiv in ultima zi din saptamana, meniul aferent saptamanii urmatoare.**

Prezenta zilnica a beneficiarilor la masa va fi transmisa telefonic in fiecare dimineata pana la ora 8:30 de catre comisia numita de scoala.

In cadrul propunerii tehnice va da o declaratie pe propria raspundere privind respectarea prevederilor Ordinului 1563/2008 privind Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti si a Legii nr 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar.

#### **4.8. Receptia si livrarea pachetelor alimentare (masa calda)**

Receptia pachetelor alimentare sub forma de masa calda aferenta serviciilor de catering pentru scoli, se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor.

Receptia serviciilor, respectiv a pachetelor livrate sub forma de masa calda, se va realiza de catre beneficiar (instituitia de invatamant), in momentul livrării pachetelor, prin semnarea avizului de expeditie zilnic.

Procesul verbal lunar de receptie a pachetelor alimentare( masa calda) se va realiza in baza centralizării avizelor de expeditie aferente serviciilor prestate in luna respectiva. Procesul verbal lunar de receptie a hranei va fi semnat de catre prestator si de catre beneficiar.

Procesul verbal lunar de receptie va avea urmatoarele anexe:

- a) Lista meniurilor propuse pentru fiecare zi, intocmita de prestator;
- b) Avize de expeditie aferente serviciilor prestate in luna respectiva, in care se consemneaza zilnic: varianta de meniu, numarul de pachete livrate, semnaturile partilor;

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimente la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Fiecare salariat/persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de lucru adecvat si curat. Personalul Prestatorului care distribuie caserolele cu mancare la sediul Scolii, catre elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acestora de catre comisia de receptie stabilita de catre beneficiar.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii pachetelor (mesei calde) se constata ca prestatorul nu isi indeplineste, din culpa sa, obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice care se constata abateri, care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de institutia de invatamant va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii.

Prestatorul va suporta toate costurile aferente inlocuirii pachetelor alimentare necorespunzatoare, beneficiarul neputand fi considerat responsabil pentru cheltuielile respective.

Plata facturii se va face dupa intocmirea Procesului verbal lunar de receptie, semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant.

#### **5. Conditii pentru transportul alimentelor**

Alimentele vor fi ambalate in caserole si transportate la sediul SCOLII GIMNAZIALE "Gheorghe Popovici" Apateu, transportul de va face numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinare in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

#### **6. Modul de prezentare a propunerii tehnice**

Propunerea tehnica va avea un numar de **maxim 2 pagini** si se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondentei cu cerintele tehnice si calitative prevazute in Caietul de sarcini.



Vor fi respectate in propunerea tehnica, prezentata de catre Ofertanti, toate prevederile cuprinse in caietul de sarcini (a se vedea fiecare capitol si cerinta).

Ofertantul va prezenta, in cadrul propunerii tehnice, inclusiv modul in care intentioneaza sa procedeze la planificarea si realizarea activitatilor din caietul de sarcini:

Prezentarea propunerii tehnice se va realiza in baza cerintelor mentionate in caietul de sarcini.

Nota:

*Specificatiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie pot fi mentionate doar pentru identificarea cu usurinta a tipului de produs si nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificatii vor fi considerate cu mentiune de "echivalent".*

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

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si respectiv cu cerintele specificate in cadrul prezentului Caiet de sarcini.

Propunerea financiara se completeaza conform **Formularului** – “Formular de oferta” inclus in cadrul documentului “Fomulare” – aferente documentatiei de atribuire, insotit de anexa nr 1 : ”Detalierea costurilor pentru achizitie de servicii de catering” si Anexa nr. 2: ” Defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per portie”

**Pretul ofertat in cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor (materie prima, ambalare si transport).**

## **8. Criteriul de atribuire:**

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-pret.

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.

In conformitate cu prevederile OUG 105/2022 modificata si completata prin OUG 124/2022, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligati să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) materie primă (Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de minim 40%, conform art 3 alin (5) din OUG 105/2022)

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

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

DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Pretul ofertei; Componenta financiara

85 % (85 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*

*a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 85 de puncte; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .*

2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie;

Componenta tehnica

15 % (15 puncte)

Direct proportional

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: 15 puncte.

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

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%.

**Important:**

**Nota 1:** Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

**Nota 2:**

***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.

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 “ $P\ total = P + Pmp$ ”, exprimat cu maxim doua zecimale.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentului astfel refacut.

In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea, prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

## **9.Modalitati de plata**

Plata facturii se va face dupa intocmirea “*Procesului verbal lunar de receptie*” semnat de catre prestator si de catre unitatea de invatamant, beneficiara serviciilor.

*Termen de plata:* Efectuarea platii se va realiza in termen de 30 de zile de la acceptarea la plata a facturii emise de catre prestator, pentru fiecare comanda livrata si receptionata.

*Modalitate de plata* se va face prin virament, in contul bancar al ofertantului, care va fi indicat in contractul de prestari servicii de catering sub forma de masa calda, in baza facturii emise de catre prestator pentru comenzile livrate si receptionate.

*Conditii de plata:* Plata facturii se va face dupa intocmirea Procesului verbal lunar de receptie semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant, realizat in baza centralizarii avizelor de expeditie, in vederea efectuarii platii.

**Valea Florin  
Expert cooptat**

Handwritten signature or mark.