

Nr. 974 / 10.03.2025

Aprobat
Primar Dănilă Ioan Sorin



CAIET DE SARCINI

Privind achiziționarea de servicii de catering prin Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din unități de învățământ preuniversitar de stat

TITLUL CONTRACTULUI:

Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu

COD CPV: 55524000-9 - Servicii de catering pentru școli (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 Informații generale

În anul 2025, pe perioada desfășurării cursurilor, prescolarilor și elevilor din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, denumite în continuare unități-pilot, li se acorda, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constând într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar, în cazul în care masă caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/ beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată”, în lista unităților pilot, beneficiar al acestui program se regăsește, **Scoala Gimnazială "Gheorghe Popovici" Apateu**.

Scopul principal al contractului este acela de **acordare de hrană sub forma de masă caldă, în regim de catering**, pentru elevi.

2.2. Sursa de finanțare-buget de stat

Scoala Gimnazială "Gheorghe Popovici" Apateu a fost inclusă în lista școlilor beneficiare a programului -pilot pentru acordarea unui suport alimentar pentru elevii din această școală.

3. Descrierea serviciilor solicitate

- **Denumirea contractului:** Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii **ȘCOLII GIMNAZIALE "Gheorghe Popovici" Apateu**
- **Durata contractului:** începe de la data semnării contractului de achiziție publică, estimate la data de 21.03.2025 și se finalizează la 31.12.2025. Distribuirea hranei se va face în toate zilele, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.
- **Masă caldă va fi asigurată, inclusiv în cazul suspendării cursurilor.**
- **Obiectul contractului:** Obiectul contractului îl reprezintă furnizarea de **masă caldă, în regim de catering**, beneficiari fiind elevii care frecventează orele de curs, elevii ai **ȘCOLII GIMNAZIALE "Gheorghe Popovici" Apateu** și constă în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei **mese calde în regim de catering**.

Masă 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, iaurt cu fructe, baton cu cereale etc.

- Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți fără modificarea tarifului (prețului). Pentru grupele speciale de consumatori - copii menționați în tabel nr. 1 sau alte probleme de natură medicală (ce pot apărea pe parcurs) - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist (dacă 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 2025.

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

În acest sens, în cadrul propunerii tehnice, ofertantii vor prezenta o declarație pe propria răspundere cu privire la respectarea condițiilor privind pregătirea mâncării 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 respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către școlari, precum și a respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene.

4.2 Evidența cantitatilor solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ, respectiv **Scoala 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 căror 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/înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor va păstra și va prezenta organismelor de control competente documente comerciale și tehnice privind

produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora , dupa caz, unitatea de invatamant are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

4.3. Calitatea produselor

Pentru mentinerea sanatatii prescolarilor si a elevilor, beneficiari ai programului-pilot se vor distribui numai produse alimentare obtinute in unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor in conformitate cu prevederile legislatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor in vigoare.

Calitatea produselor 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.

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.

4.4. Siguranta si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul mesei calde in scoala_ va fi ziua producerii mesei calde.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta alimentelor prevazute de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar-unitatea de invatamant.

4.5. Conditii pentru transport si distributie

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, autorizatia insotind in permanenta mijloacele de transport, respectand intervalul orar de livrare. Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.

Pentru asigurarea conditiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie insotite de ustensile sigilate, dupa caz, pentru unitatile de invatamant care nu au cantina, care permit consumul in conditii de igiena.

Hrana calda trebuie ambalata in recipiente de unica folosinta, inchise ermetic, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare, etc.

In toate situatiile, recipientele folosite la livrarea hranei, vor trebui sa mentina atat temperatura cat si proprietatile organoleptice ale acesteia si vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare. Distribuirea meniurilor in regim de catering, se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel incat sa se pastreze temperatura optima pentru consum.

In timpul transportului, prestatorul are obligatia manipularii si utilizarii de ambalaje corespunzatoare, astfel incat sa se asigure integritatea hranei.

Documentele care vor insotii livrarea/distribuirea hranei la locul de prestare a serviciilor sunt **AVIZUL DE EXPEDITIE si DECLARATIA DE CONFORMITATE**.

Raspunderea si riscurile pentru hrana expediata, pe timpul transportului, apartin prestatorului precum si calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.

Unitatile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program sunt supuse controlului in sanatate publica, conform competentelor Ministerului Sanatatii, prevazute in legislatia in vigoare.

4.6. Metode de testare si 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 corespunzătoare sigilate si etichetate corespunzător, 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 nerecoltarii 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 caloric	22-49 g	29-59 g	35-77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g
- % 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 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 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 mâncărurilor 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 obligația de a furniza, cu o săptămână înainte, respectiv în ultima zi din săptămână, meniul aferent săptămânii următoare.

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 (institutiile 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 institutiile 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 ofertei

A. Documente de Calificare

În vederea verificării criteriilor de excludere în conformitate cu prevederile art. 163 din Legea nr. 98/2016, autoritatea contractantă solicită:

- Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentării;

Nota:

in cazul in care operatorul economic detine mai multe sedii secundare/puncte de lucru , cu respectarea prevederilor art 165 alin (3) din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, se va

prezenta o declaratie pe propria raspundere privind indeplinirea obligatiilor de plata a impozitelor, taxelor sau contributiilor la bugetul general consolidat datorate, pentru sediile secundare/punctele de lucru.

- Cazierul judiciar al operatorului economic si al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
- Certificat constatator emis de ONRC sau documente relevante care să dovedească forma de înregistrare și, după caz, de apartenență din punct de vedere profesional. Datele înscrise în acesta trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor. Pentru ofertantii straini, document echivalent emis in tara de rezidenta in copie conform cu originalul;

În cazul operatorilor economici ce participa în comun la procedura de atribuire, fiecare membru al asocierii trebuie sa dovedeasca ca pentru partea din contract pe care o realizeaza are corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.

Persoane juridice /fizice straine: documente relevante care sa dovedeasca forma de înregistrare si, dupa caz, de atestare ori apartenenta din punct de vedere profesional, în conformitate cu cerintele legale din tara în care este stabilit operatorul economic, în limba în care au fost emise, în original /copie legalizata/copie lizibila cu mentiunea "conform cu originalul", însoțite de o traducere a acestora în limba romana.

Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent în domeniile de activitate înscrise în documentele prezentate. Informatiile cuprinse in aceste documente trebuie sa fie reale/valide la data prezentarii acestuia. În cazul operatorilor economici ce participa în comun la procedura de atribuire, fiecare membru al asocierii trebuie sa dovedeasca ca pentru partea din contract pe care o realizeaza are corespondent în domeniile de activitate înscrise în documentele prezentate.

- **Ofertantii/ ofertantii asociatii, tertii sustinatorii si/sau subcontractantii trebuie sa respecte regulile de evitare a conflictului de interese prevazute la art 59-60 din Legea nr 98/2016 privind achizitiile publice. – Formular.**

Persoane cu funcții de decizie din cadrul autorității contractante în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:

Dănila Sorin-Ioan -Primar

Mang Ioan- Stelian -Viceprimar,

Botaș Ioan - Secretar UAT,

Costea Marius Ionel - Inspector de specialitate - Presedinte comisie de evaluare

Malița Ioan -Membru de rezervă

Bondor Dan Florentin - Membru comisie de evaluare

Ștefănuț Teodor Cosmin - Membru comisie de evaluare

Valea Florin- Expert cooptat.

- Criterii privind capacitatea

Ofertantul trebuie să facă dovada că a prestat în ultimii 3 ani (36 de luni) activități similare cu cele care fac obiectul contractului ce urmează să fie atribuit, în valoare cumulata de cel puțin 100.000,00 lei fara TVA . Prin servicii similare se înțelege servicii de pregătire, preparare si livrare zilnica a hranei/a mancarii/ a preparatelor culinare/ pregătire pachete de mâncare

Documente justificative :

Vor fi prezentate contracte, documente/ recomandari emise de beneficiarul serviciilor/ Procese verbale de receptie la terminarea prestării serviciilor/ Procese verbale de receptie finala/ procese verbale de receptie partiale/ finale (date, semnate si parafate de catre beneficiari) prin care se confirma prestarea serviciilor similare si din continutul carora sa rezulte cel puțin informatii referitoare la: beneficiarul contractului, natura serviciilor prestate si cantitatile aferente, perioada în care au fost prestate serviciile similare, valoarea serviciilor similare, modul de îndeplinire a

obligatiilor contractuale, alte informatii relevante pentru analiza modului de îndeplinire a cerinței de calificare.

Proportia de subcontractare- nu se permite subcontractarea

B. Propunerea tehnică – se va elabora astfel încât aceasta să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini; cerințele din caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii;

Prin propunerea tehnică se înțelege totalitatea documentelor prezentate în vederea îndeplinirii cerințelor din caietul de sarcini, care conțin modul de aducere la îndeplinire a acestora.

Autoritatea contractantă pune la dispoziția ofertanților, **formularul de propunere tehnică**, indicat în Secțiunea – Formulare;

Propunerea tehnică, va fi însoțită de următoarele:

a) Declarație pe propria răspundere că la elaborarea ofertei s-a ținut cont de obligațiile privind respectarea legislației în domeniul social și al relațiilor de muncă, în conformitate cu art. 51, alin. 2 din Legea 98/2016.

Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul Teritorial de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.

b) o declarație pe propria răspundere privind respectarea prevederilor Ordinului privind aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți și a Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.

c) Ofertantul trebuie să prezinte și Modelul de contract însoțit cu mențiunea "De acord cu propunerea de contract", semnat și stampilat de către acesta; Operatorii economici pot formula amendamente cu privire la clauzele specifice ale contractului;

d) Dovada deținerii de mijloc auto autorizat pentru distribuția hranei

e) Dovada deținerii de personal autorizat pentru distribuția hranei

În cazul în care propunerea tehnică nu respectă cerințele impuse în documentația de achiziție – caiet de sarcini, oferta va fi considerată neconformă.

C. Propunerea financiară

Propunerea financiară se completează conform **Formularului** – "Formular de ofertă" inclus în cadrul documentului "Formulare" – aferente documentației de atribuire, însoțit de Anexa nr. 1 : "Detalierea costurilor pentru achiziție de servicii de catering" și Anexa nr. 2: "Defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per porție".

Prețul ofertat în cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor (materie primă, ambalare și transport).

Nota:

-Propunerea financiară/prețul din propunerea financiară va fi exprimat în lei, fără TVA, cu două zecimale;

-În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge;

-Autoritatea/entitatea contractantă va stabili oferta câștigătoare pe baza criteriului de atribuire_ Cel mai bun raport "**calitate – preț**" ;

Oferta va fi prezentată în lei, fără TVA, la care se adaugă Taxa pe Valoarea Adăugată și are caracter ferm și obligatoriu;

În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili în ordinea descrescătoare a pretului oferit, iar oferta câștigătoare va fi declarată cea care se clasează pe poziția 1 din clasamentul astfel refăcut.

În situația în care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractantă va solicita respectivilor ofertanți reofertarea, prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiară va fi depusă doar și numai în urma solicitării entității contractante.

D. MODUL DE ELABORAREA OFERTEI

- **Scrisoare de înaintare** – Secțiunea Formulare - care va cuprinde și o prezentare rezumativă a ofertantului: date de identificare- adresă, tel./fax, email, nr. înregistrare la ORC, C.I.F., numele persoanelor cu funcții de decizie (reprezentant(i) legal(i)/administratori);
 - **Documente de calificare și selecție**- conform cerințelor din documentația de achiziție ;
 - **Oferta tehnică**
 - **Oferta financiară**
- **Perioada de valabilitate a ofertei:**
Perioada de valabilitate a ofertelor este de **30 zile** de la data limită de depunere.

Modalități de plată

Plata facturii se va face după întocmirea "Procesului verbal lunar de recepție" semnat de către prestator și de către unitatea de învățământ, beneficiara serviciilor.

Termen de plată: Efectuarea plății se va realiza în termen de 30 de zile de la acceptarea la plată a facturii emise de către prestator, pentru fiecare comandă livrată și recepționată.

Modalitate de plată se va face prin virament, în contul bancar al ofertantului, care va fi indicat în contractul de prestări servicii de catering sub formă de masă caldă, în baza facturii emise de către prestator pentru comenzile livrate și recepționate.

Condiții de plată: Plata facturii se va face după întocmirea Procesului verbal lunar de recepție semnat de către prestator și de către reprezentantul instituției de învățământ, realizat în baza centralizării avizelor de expeditie, în vederea efectuării plății.

Valea Florin
Expert cooptat

