



ROMÂNIA
JUDEȚUL ALBA
U.A.T. ORAȘ TEIUȘ

Teiuș, strada Clujului, nr.80, cod. 515900
Tel: 0258.851.101 Fax: 0258.851.075

e-mail: primaria_orasului_teius@yahoo.com web: www.primariateius.ro

Nr. 1607 / 05.02.2026

CAIET DE SARCINI

SECTIUNEA I

AUTORITATEA CONTRACTANTA

UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALA ORAS TEIUS

Cod de identificare fiscala: 4561960;

Adresa: Strada: Clujului, nr. 80, Judet: Alba; Localitate: Teius; Tara: Romania;

Adresa de e-mail: primaria_orasului_teius@yahoo.com;

Nr de telefon: +40 258851101;

Fax: +40 258851075;

Adresa web: www.primariateius.ro

SECTIUNEA II

INFORMATII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integranta din documentația de atribuire si constituie ansamblul cerințelor pe baza carora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele doua componente ale sale: propunerea tehnica si propunerea financiara.

Procedura de atribuire aplicata este **PROCEDURA SIMPLIFICATA**, in condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice si ale Hotărării nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publica /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse in:

- Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărarea Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare La atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare

SECTIUNEA III

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie achiziționare de servicii de catering ce constau în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi în următoarele locații:

- *Liceul Teoretic Teius, jud. Alba*

SECTIUNEA IV

VALOAREA CONTRACTULUI

<i>Valoarea estimată a achiziției pentru prestarea serviciilor (axbxc):</i>	<i>1.321.783.78 RON fara TVA.</i>
Numar total elevi	741
Numar total zile	120
Numar total portii	88.920

Observatie:

Numarul total de elevi beneficiari ai programului este de 741. numarul elevilor care au restrictii alimentare vor fi comunicati contractantului, cel tarziu pana la prima livrare.

SECTIUNEA V

DURATA CONTRACTULUI

Suportul alimentar care face obiectul acestei proceduri de achizitie publica este urmatorul:

- *pentru ciclul prescolar: masa calda (felul I+felul II) in regim catering conform prevederilor art. 3, lit. b din HG nr. 1171/2025;*

- *pentru ciclul primar, gimnazial, si liceal: masa calda (felul II) in regim catering conform prevederilor art. 3, lit. b din HG nr. 1171/2025;*

Durata contractului este de la data semnarii contractului de achizitie publica pana la data de 31 decembrie 2026.

SECTIUNEA VI

DESCRIEREA SERVICIILOR

Ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare. Toate produsele vor respecta prevederile legale privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor și preșcolărilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții, conform nevoilor organismului.

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o dată pe zi după cum urmează:

Denumire servicii	COD CPV	Programul de livrare	Cantitate contract
SERVICII DE CATERING IN CADRUL PROGRAMULUI NATIONAL - MASA SANATOASA (PNMS)	55524000- 9	Zilnic de luni până vineri în intervalul 10:30- 11:00	Maxim 741 porții mancare pe zi

Locatii: Liceul Teoretic Teius, jud. Alba (loc. Teius str Decebal, nr 22)

Scoala Generala cls I-VIII (loc Teius, str. Decebal, nr. 49)

Scoala Primara Capud (loc. Capud, nr. 114)

Gradinita nr 1 (loc. Teius, str Decebal, nr 28)

Gradinita nr 2 (loc. Teius, str Horea, nr 20)

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust în cazul mâncarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de învățământ sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite preșcolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mâncăruri trebuie sa respecte legislatia în vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati în alimente.
2. Ceapa pregatita în prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se înabusa cu apa.
3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia în vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide — cereale, ca, de exemplu, supa cu galusti si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.
6. Se recomanda îmbogățirea ratiei în vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze în supe si ciorbe.
7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere.
8. Mâncarea livrata trebuie gatita în dimineata zilei în care se serveste, pastrându-se în conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si în conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei în vigoare.
9. Unitatile de învățământ în care se desfasoara Programul au obligativitatea de a pastra, în conditii de temperatura corespunzatoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

NOTĂ:

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

1. ciorba de legume;
2. supa de pui cu legume;
3. ciorba de vacuta cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slaba de porc la gratar;
5. mâncare de mazare cu piept de pui/carne slaba de porc/vita;
6. pilaf cu legume si ficatei de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui/carne slaba de porc;
8. piure de cartofi, salata cu piept de curcan;
9. mâncare de varza dulce cu friptura la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slaba de porc;
11. orez cu legume si pui/carne slaba de porc/vita la tava;
12. sufleu de broccoli cu brânza;
13. cartofi gratinati, salata cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume la cuptor;
16. omleta cu legume — ardei, ciuperci, ceapa verde si brânza telemea;
17. sufleu de conopida, broccoli si brânza la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânza la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânza, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânza;
21. cartofi frantuzesti, la cuptor, cu brânza si ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, sunca, cascaval si legume — rosii, castravete, salata;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude — gogosar, varza, morcov.

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

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii, astfel:

- pentru ciclul prescolar: masa caldă (felul I+felul II) în regim catering conform prevederilor art. 3, lit. b din HG nr. 1171/2025;

- pentru ciclul primar, gimnazial, și liceal: masa caldă (felul II) în regim catering conform prevederilor art. 3, lit. b din HG nr. 1171/2025;

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt 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.

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

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Contractul de prestări servicii catering se va încheia pentru numărul de zile de școală din perioada 27.03 - 31.12.2026.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

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

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, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

a) ziua producerii pentru masa caldă;

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

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

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

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Produsele trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacamuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate. Ofertanții vor prezenta documente justificative privind modalitatea de testare a produselor alimentare: de exemplu angajamente contractuale / contracte colaborare / etc, însoțite de autorizatia de functionare a laboratorului respectiv.

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.

Ambalare, etichetare, marcare

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

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“ trebuie îndeplinite următoarele cerințe: pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat.

Firma de catering nu are voie să modifice meniul stabilit fără acordul beneficiarului și trebuie să țină cont de faptul că preșcolarii trebuie să beneficieze de hrană mai săracă în grăsimi (uleiuri vegetale), produse afumate și condimente (sare, piper, etc). Hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni. Pentru beneficiarii care sunt plecați în excursii prestatorul va asigura hrana rece conform Notei de comandă transmisă cu cel puțin trei zile înainte. Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale

copiilor, se vor solicita meniuri de regim, adecvate bolilor respective fara modificare pretului oferat.

Se face precizarea că se solicita in mod special ca toate alimentele care presupun porționare, inclusiv painea, să fie porționate la gramajul prevăzut de legislația sanitară.

Comanda pentru numarul de porții ce vor trebui preparate și servite se va transmite prestatorului zilnic, până cel tarziu la orele 09:00, pentru masa ce se va servi in aceeași zi, pe baza foii zilnice de prezență a elevilor.

In funcție de modificările intervenite in frecvența copiilor și elevilor beneficiari ai serviciului de catering numărul de porții comandate, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse in comanda lansată către prestator.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de prestatorul serviciilor de catering in cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de Ordinul 1955/1995 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor, Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă in unitățile de învățământ preuniversitar și Ordinul 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (proporțional cu timpul petrecut de copil in colectivitate), conform Anexei nr.2.pct.3.2.si Anexei nr,4 art. A din ultimul act emis de Ministerul Sănătății.

Livrarea preparatelor se va face zilnic, până cel tarziu la orele 10:45 respectandu-se numărul de calorii conform legislației in vigoare. Dacă pe parcursul derularii contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective. Livrarea porțiilor de regim se va efectua individual.

Programul de servire al mesei:

Programul de servire al mesei este zilnic de luni până vineri in intervalul orar 10:30 - 11:00. Autoritatea contractantă solicită ca mancarea gătită să se pastreze caldă in recipiente profesionale.

Autoritatea contractanta nu admite oferte alternative.

Acest program va putea fi modificat și adaptat în mod corespunzător în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

CERINTE MINIME CE TREBUIE INDEPLINITE DE OFERTANTI:

CERINTE GENERALE

- a) Ofertantul participant la procedură trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare, ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.
- b) Ofertantul trebuie să prezinte variante de meniuri săptămânale de sezon pentru elevi pe perioada desfășurării contractului. Deoarece în cadrul unităților de învățământ din Orasul Teiuș există elevii cu restricții alimentare, se solicită ofertanților ca în cadrul personalului propus în realizarea contractului, să fie prezentate informații și despre un specialist dietetician, inclusiv documentele de calificare / formare profesională în perioada de valabilitate, care va viza propunerile de meniu prezentate autorității contractante.
- c) Ofertantul trebuie să prezinte Documentul de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitățile din unitățile de vânzare cu amănuntul, eliberat de Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor de Origine Animală.
- d) La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele, care urmează a fi folosite în desfășurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentații de atribuire. Rețetarele vor constitui anexă la contractul ce se va semna între autoritatea contractantă și ofertantul declarat câștigător.
- e) La prepararea mâncărilor se vor folosi gramajele indicate în rețetarele prezentate.
- f) Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și a unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

g) Meniurile vor conține felurile de mancare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora.

h) Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevazute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituție, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului autorității contractante la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

i) Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevazute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.

j) Prestatorul trebuie să întocmească la sfârșitul fiecărei luni pentru luna următoare patru variante de plan meniu însoțite de calculul kaloriilor, conținutul de lipide, proteine, glucide și gramajul zilnic al categoriilor principale de alimente (carne, lactate, cereale, legume, leguminoase uscate, cartofi, pește, zahăr), care vor fi trimise centrelor beneficiare spre aprobare. La cererea beneficiarului, se vor prezenta listele de alimente pe baza cărora se servesc meniurile zilnice. Pe baza acestora se vor efectua cele 3 anchete alimentare anuale (aprilie, iunie, octombrie).

k) La realizarea Planului de meniu prestatorul trebuie să ia în considerare următoarele:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)

- afecțiunile, bolile, și indicațiile medicale;

- anotimpul în care se aplică meniurile;

- planurile de meniu vor fi întocmite astfel ca pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mancare;

- realizarea unor preparate cu gust bun, miros plăcut, agreate de către cei care le consumă;

- preparatele să fie consistente și să dea senzație de sațietate;

- preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită.

- eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsura ce aceasta le va primi de la preșcolari respectiv de la părinții acestora.

l) Recepția hranei se va realiza zilnic de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate de directorul unității de învățământ.

m) Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul kaloriilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau directorului unității de învățământ. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde condițiilor prevăzute în legislația sanitară, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face modificările necesare pentru ca pe viitor produsele să corespundă calitativ.

n) În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și/sau directorul unității de învățământ vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. În situațiile în care acest termen va fi depășit, Prestatorul are obligația de a plăti penalități în cuantum de 10% din prețul total al meniurilor livrate în ziua respectivă, precum și daune calculate la nivelul prejudiciului cauzat.

o) Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în termen de maxim 1 (una) ora de la data primirii notificării.

p) Prestatorul are obligația prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

q) Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

r) În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la școlarii care au servit masa, aceștia vor putea prezenta în caz de litigiu, o așa numită contraprobă;

s) în situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta după caz sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

t) Prestatorul are obligația să permită membrilor desemnați ai comisiei de monitorizare ai serviciului de catering, constituită de autoritatea contractantă având ca atribuțiuni respectarea prevederilor contractuale de către părțile contractante, cât și a prevederilor legale, normele sanitar-veterinare și de igienă legate de obiectul contractului, a căror identitate va fi adusă la cunoștința prestatorului în scris să efectueze periodic și inopinat controale la sediul prestatorului unde se prepară hrana.

u) 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 imputernicit 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)

v) Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din cantină, respectiv din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de

minute de la livrare, in unitățile de învățământ preuniversitar, in condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației in vigoare.

w) in vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate in porții individuale, in ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele in contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, insoțite de tacamuri de unică folosință care permit consumul in condiții optime de igienă.

CERINTE PRIVIND TRANSPORTUL

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la sediul autorității contractante; Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății sau alte ministere. In acest sens, ofertantul trebuie să prezinte autorizația sanitar-veterinară pentru mijloacele de transport, produse alimentare de origine animală și nonanimală, eliberată de DSP, DSV sau de regii proprii ale altor ministere. Aceste dotări vor fi menținute curate și in bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologie in vigoare.

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face in recipiente din inox inchise ermetic, astfel:

-temperatura alimentelor - vase izoterme, separat pentru fiecare fel de mancare si separat pentru fiecare grupa de copii.

-Recipientele și/sau containerele desemnate trebuie folosite doar la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor.

-Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

-Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. În acest sens prestatorul va prezenta contractul de prestări de servicii/declarație pe propria răspundere privind igienizarea mijloacelor de transport.

- Pentru buna aprovizionare și îndeplinirea solicitărilor beneficiarului, trebuie stabilit și respectat timpul necesar pentru parcursul mașinilor transportatoare de la punctul de lucru până la sediul unității.

CERINTE PRIVIND IGIENA

-Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

-Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat. Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, însoțite de avizul de expediție.

-Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, manipularea, prelucrarea alimentelor precum și cel al personalului care participă la distribuirea hranei preparate se va efectua de către prestator în conformitate cu Normele de Protecție a Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică, și conform indicațiilor medicului de medicină a muncii, putând fi verificat de către autoritate contractantă ori de câte ori aceasta consideră că este necesar.

CERINTE PRIVIND ALIMENTELE

-Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

-Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

-Se recomandă ca hrana peșcolarilor să fie servită la aproximativ 30 minute de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la maxim 4 grade Celsius pentru hrana rece.

-Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta. Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore și de a prezenta oricând achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport.

CERINTE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE

-Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere incluse și etichetate, puse la dispoziție de prestatorul de servicii de catering, aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.

-Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuielile sale.

-Prestatorul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate pret:

1. Pretul ofertei: 40%

Punctajul se acordă astfel: a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acordă punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel:
$$P(n) = (\text{Pret minim oferit} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}.$$

2. Distanța cea mai scurtă de livrare- 20%

Distanța cea mai scurtă de livrare este indicată în kilometri de parcurs prin raportare la distanța dintre punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar unde ofertantul produce pachetul alimentar și locul livrării. Punctajul pentru factorul de evaluare „Distanța cea mai scurtă de livrare” se acordă astfel: a) Pentru distanța de livrare cea mai scurtă (T_{min}) se acordă punctajul maxim – 20 puncte. b) Pentru altă distanță decât cea prevăzută la lit. a) se acordă punctajul astfel: $P(n) = (T_{min}/T_n) \times 20$ puncte Unde: - $P(n)$ – punctajul ofertei care se evaluează - T_{min} = distanța cea mai scurtă de livrare - T_n = distanța de livrare menționată în oferta care se evaluează

Justificare: se utilizează acest factor de evaluare astfel încât porțiile de mâncare să fie livrate în cel mai scurt timp de la locul de producere, pentru a evita riscul apariției pierderii prospețimii meniurilor.

3. Lanțul de aprovizionare 10 % Algoritm de calcul:

a) Se acordă punctaj maxim – 10 puncte - pentru livrările directe fără niciun intermediar (de la producător la consumatorul final). ”Livărări directe fără intermediari” presupune că produsele alimentare folosite în realizarea meniurilor (în funcție de forma în care sunt solicitate acestea) vor fi livrate direct de la producători, procesatori, asociații de producători, respectiv organizații de producători, grupuri de producători, cooperative.

b) Pentru un singur intermediar implicat în lanțul de aprovizionare: 5 puncte Pentru doi intermediari implicați în lanțul de aprovizionare: 0 puncte.

Justificare: se utilizează acest factor de evaluare pentru a încuraja operatorii economici să achiziționeze materia primă direct de la producători, evitând intermediarii. Considerăm că în acest mod operatorii economici deveniți contractanți vor putea oferi un preț real al produselor, fiind îndeplinit principiul eficienței utilizării fondurilor publice. În cazul în care în cadrul ofertei nu sunt prezentate informații privind lanțul de aprovizionare, atunci acest factor nu se punctează.

4. Ponderea pentru materie primă din prețul total/portie; Componenta financiară

10 %

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: 10 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%.

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 decât nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarata neconforma si respinsa.

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

Justificare: autoritatea contractanta doreste sa obtina oferte a produselor a caror componenta sa aiba un continut semnificativ al materiei prime. Avand in vedere varsta elevilor beneficiari in cadrul programului, consideram ca este foarte important ca portia de mancare sa contina cat mai multa materie prima. In cazul in care nu sunt prezentate informatii privind ponderea materiei prime in total portie de mancare, atunci oferta va fi considerata neconforma.

5. Experiența echipei de experți (bucatari) și/sau a Managerului de contract (20 %)

Avand in vedere volumul (un numar de 741 portii zilnice) contractului de catering care se va implementa in anul 2026, autoritatea contractanta solicita ofertantului sa prezinte informatii

privind un colectiv minim de personal format dintr-un manager de contract si trei bucatari care vor putea duce la bun sfarsit acest contract,

Exemplu : Se punctează cu maxim 5 pct experiența deținută de fiecare expert-cheie:

- a) Manager contract specialitatea alimentatie publica;
- b) Bucatar 1, a carei formare profesionala se va dovedi cu: diplome, cursuri de calificare, documente justificative privind formarea si/sau calificarea profesionala etc);
- c) Bucatar 2, a carei formare profesionala se va dovedi cu: diplome, cursuri de calificare, documente justificative privind formarea si/sau calificarea profesionala etc);
- d) Bucatar 3, a carei formare profesionala se va dovedi cu: diplome, cursuri de calificare, documente justificative privind formarea si/sau calificarea profesionala etc);

Algoritm de calcul: Pentru fiecare expert-cheie se acordă maxim 5 puncte în funcție de experiența în numărul de contracte în care au fost implicați și în care au derulat același tip de activități.

Spre exemplu, pentru echipa de experți pot fi avuți în vedere următorii sub-factori:

- a) pentru experiența constând în implicarea între 2 - 4 contracte a persoanei propuse se acordă $\frac{1}{4}$ din punctajul maxim alocat expertului respectiv;
- b) pentru experiența constând în implicarea între 5 - 7 contracte a persoanei propuse se acordă $\frac{1}{2}$ din punctajul maxim alocat expertului respectiv;
- c) pentru experiența constând în implicarea în peste 7 contracte a persoanei propuse se acordă punctajul maxim alocat expertului respectiv.

Suma punctajelor maxime alocate experților cheie trebuie să se încadreze în punctajul maxim alocat factorului de evaluare „Experiența echipei de experți” (20 %).

Notă: Experiența în raport cu care vor fi alocate punctajele nu va constitui cerință minimă a caietului de sarcini. Experienta experților cheie propus sub 2 contracte nu se puncteaza.

Pentru demonstrarea experientei experților cheie propusi, ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice urmatoarele documente, dar fara a se limita la: contracte, recomandari, decizii, extrase din documente relevante, etc.

Justificare:

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 " $P_{total} = P + P_{mp}$ ", exprimat cu maxim doua zecimale.

Modul de prezentare al propunerii tehnice:

Ofertantul are obligația de a face dovada conformității produselor care urmează sa fie furnizate cu cerințele prevazute in Caietul de sarcini. In acest scop propunerea tehnica va conține echivalenta cu cerintele autoritatii contractante. Prepararea hranei se va face in conformitate cu necesitățile calorice-cantitative, pe categorii de varsta și de regimuri prescrie de catre medicul de specialitate. Daca furnizorul dorește, poate propune și alte tipuri de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are in prealabil aprobarea scrisa din partea personalului de specialitate, respectiv conducerea unității de învățământ.

Se vor prezenta:

1. Autorizație de inregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor, emisa de catre A.N.S.V.S.A., in copie lizibila cu mențiunea "conform cu originalul;
2. Autorizatie pentru desfasurarea activitatii de alimentație publica, emisa de catre Primaria de pe raza localitatii unde este inregistrat punctul de lucru, in perioada de valabilitate, in copie lizibila cu mențiunea "conform cu originalul;
3. Dovada ca ofertantul deține mijloace de transport echipate și dotate corespunzator pentru transportul hranei, in copie lizibilă cu mențiunea "conform cu originalul;
4. Declarație pe propria raspundere data de reprezentantul legal al prestatorului din care sa rezulte ca personalul si mijloacele de transport folosite la prepararea și transportul hranei este avizat de Ministerul Sanatații si indeplineste toate cerintele in vigoare.
5. Listă cu persoanele responsabile pentru îndeplinirea contractului, din care sa rezulte ca dispune de personal specializat in domeniul contractului, care să poată îndeplini activitățile specificate în caietul de sarcini.
6. Declarație pe propria raspundere ca și-a însușit cerințele din documentația de atribuire și le va respecta in totalitate, așa cum au fost ele solicitate de autoritatea contractantă.

Modul de prezentare al propunerii financiare:

Ofertantul va cripta in SEAP valoarea totala a propunerii financiare, in conformitate cu prevederil art 60,alin(2) din HG 395/2016.Documentul de fundamentare va fi semnat cu semnatura electronica extinsa,bazata pe un certificat calificat Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor , per porție, pe urmatoarele categorii:

- 1) valoare materii prime,servicii de preparare a hranei și servicii de transport. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încat aceasta să cuprindă tariful(prețul) unitar pentru un (1) meniu complet și va fi exprimat in lei ,fara TVA. Pretul MAXIMAL estimat de catre autoritatea contractanta, in cadrul proiectului este de 16,50 lei cu TVA/per porție. ATENȚIE- IN SEAP SE INTRODUC PREȚUL TOTAL AL OFERTEI FĂRĂ TVA, NU PREȚUL PER PORȚIE. Criteriul de atribuire-Cel mai bun raport calitate/preț ATENȚIE-CEL PUȚIN 40% DIN PREȚ TREBUIE SA FIE FORMAT DIN MATERIA PRIMA NECESARA REALIZARII PORȚIILOR DE MANCARE.
- 2) Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare in contrect; Oferta are caracter obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate.
- 3) Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului .
- 4) Prezentarea in propunerea financiara, a unui pret superior valorii fondurilor ce pot fi disponibilizate conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabila. In vederea compararii unitare a ofertelor, se solicita ca toate preturile sa fie exprimate in cifre cu cel mult doua zecimale. Niciun fel de cereri si pretentii ulterioare a ofertantului legate de ajustari de preturi, determinate de orice motive (cu exceptia situatiilor prevazute explicit in documentatia de atribuire si/sau prin dispozițiile legal aplicabile),nu pot face obiectul vreunei negocieri sau proceduri litigioase intre partile contractante.

Modul de prezentare al ofertei:

Oferta va fi prezentata integral in Sistemul Electronic al Achizitiilor Publice (SEAP), conform Legii nr.98/2016. Vor fi acceptate numai ofertele depuse online în SEAP. Adresa la care se depune oferta este www.e-licitatie.ro. DUAE – (Documentul Unic de Achizitie European)

Pentru îndeplinirea obligației referitoare la modul de transmitere a DUAE de către operatorii economici participanți la procedurile de atribuire, aceștia vor completa direct în SEAP, în secțiunea dedicată a procedurii de interes, DUAE-ul deja configurat de autoritatea contractantă DUAE, astfel completat, va putea fi vizualizat și analizat de către autoritățile contractante în secțiunea dedicată acestuia. Răspunsurile la DUAE ale operatorilor economici care participă la procedură vor fi completate în SEAP în mod direct, după autentificare, de către fiecare participant. Pentru cazurile în care ofertantul este o asocierie de operatori economici sau pentru cazurile în care ofertantul are subcontractanți sau terți susținători, fiecare operator economic se va autentifica în sistem și va accesa procedura de atribuire de interes în vederea completării DUAE în calitatea în care a fost inclus în respectiva procedură (asociat, subcontractant, terț susținător). Este necesar ca toți cei care trebuie să răspundă la DUAE să fie înregistrați ca utilizatori ai sistemului. Documentele care compun Oferta (propunerea tehnică, propunerea financiară în format electronic) împreună cu DUAE vor fi încărcate în secțiunile special dedicate din cadrul sistemului electronic la adresa <http://sicap-prod.e-licitatie.ro/pub> prin urmarea pașilor descriși în Manualul de utilizare. Documentele precizate mai sus, respectiv fișierele încărcate în SEAP, vor fi semnate cu semnătură electronică extinsă a reprezentantului legal/împuternicit al ofertantului. Având în vedere prevederile art. 217 alin.(6) din Legea nr. 98/2016, operatorul economic trebuie să elaboreze oferta în conformitate cu prevederile din documentația de atribuire și să indice în cuprinsul acesteia, informațiile din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară care sunt confidențiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate intelectuală. Documentele solicitate de la potențialii Ofertanți sunt: 1) DUAE (răspuns) pentru toți Operatorii Economici implicați în procedură (Ofertant individual, membru al unei Asocieri, Subcontractant, Terț Susținător); 2) Acordul de asociere, semnat de toți membrii Asocierii (doar în cazul unei Asocieri); 3) Împuternicire din partea fiecărui membru al Asocierii pentru aceeași persoană, autorizând persoana desemnată să semneze Oferta și să angajeze Ofertantul în procedura de atribuire (doar în cazul unei Asocieri); 4) Angajament al Terțului Susținător (angajament necondiționat) cu privire la susținerea tehnică

și profesională a Ofertantului în ceea ce privește îndeplinirea criteriilor referitoare la capacitatea tehnică și/sau profesională și anexele acestuia constând în documentele transmise operatorului economic Ofertant de către terțul/terții susținător/susținători din care rezultă modul efectiv în care aceștia din urmă asigură îndeplinirea angajamentului de susținere (dacă este cazul); 5) Acordul de subcontractare/Acordurile de subcontractare pentru Subcontractanții cunoscuți la momentul depunerii Ofertei. 6) Propunerea Tehnică; 7) Propunerea Financiară; 8) Formularul de Ofertă. La transmiterea Ofertei în SEAP, separarea informațiilor tehnice de cele financiare și încărcarea lor în rubricile special dedicate este obligatorie. Perioada de valabilitate a Ofertei: Oferta trebuie să fie valabilă pentru o perioadă de 4 luni, de la termenul limită de primire a Ofertelor, după cum este specificat acest termen în Anunțul de participare, Secțiunea IV.2.6) Perioada minimă pe parcursul căreia Ofertantul trebuie să își mențină oferta. În circumstanțe excepționale, înainte de expirarea perioadei de valabilitate a Ofertei, Autoritatea contractantă poate solicita Ofertanților să prelungească perioada de valabilitate a Ofertei, precum și, după caz, a garanției de participare. În cazul în care un Ofertant nu se conformează acestei solicitări, Oferta sa va fi respinsă ca fiind inacceptabilă. Ofertele vor fi depuse prin mijloace electronice în SEAP nu mai târziu de data și ora menționate în Anunțul de participare corespunzător acestei proceduri - Secțiunea IV.2.2. Termen limita pentru primirea ofertelor sau a cererilor de participare. Toate orele specificate în Anunțul de participare se referă la ora locală a României (GMT+2 ore). Ofertele depuse prin alte mijloace nu vor fi luate în considerare. Ofertele primite după termenul-limită de primire a Ofertelor nu vor fi luate în considerare.

Informatii suplimentare: serviciile vor fi prestate pentru 741 elevi de la Liceul Teoretic Teius, jud. Alba (loc. Teius si Capud).

Intocmit
Consultant achizitii publice
Cozi Bogdan