

## CAIET DE SARCINI

*privind achizitia de SERVICII DE CATERING (suport alimentar)*  
pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant preuniversitar de stat  
de pe raza comunei Bârla, judetul Arges in cadrul Programului National "Masa  
sanatoasa"

### 1. INFORMAȚII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering (suport alimentar) in cadrul cadrul Programului National "Masa sanatoasa.

Avand in vederea prevederile HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”, *procedura de atribuire a contractelor de furnizare/servicii a mesei calde sau, dupa caz, a pachetelor alimentare se organizeaza la nivelul fiecarei unitati/subdiviziuni administrativ-teritoriale si se stabileste potrivit prevederilor Legii nr. 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare.*

Astfel, luand in considerare prevederile: *din Legea nr. 98/2016*, procedura pentru atribuirea contractului de achizitie publica de servicii de catering suport alimentar este **Procedura simplificată**.

### 2. CONDITII SI CERINTE GENERALE

#### 2.1. Informatii despre contract

**Tipul contractului:** contract de prestare servicii de catering;

**Obiectul contractului:** *Achizitionare servicii de catering (suport alimentar) pentru prescolarii si elevii din unitatile de invatamant preuniversitar de stat de pe raza comunei Bârla, judetul Arges in cadrul Programului National "Masa sanatoasa"*

**Cod CPV:** 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev2);

**Descrierea obiectului contractului:** prestarea de servicii de catering pentru un numar de 160 zile suporturi alimentare catre beneficiarii programului. Autoritatea contractanta face precizarea ca numarul estimat de suporturi alimentare a fost calculat in functie de numarul de elevi si prescolari inscrisi in rețeaua școlară a Comunei Bârla, si de numărul de zile de scoala, asa cum aceste informatii au fost comunicate de catre Scoala Gimnaziala nr. 1 Bârla, anterior demarării acestei proceduri. Drept urmare, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a modifica numarul de suporturi alimentare pe parcursul prestarii serviciilor, aceasta actiune fiind strict dependenta de numarul de elevi si prescolari prezenti la scoala in fiecare zi de prestare a serviciului.

**Durata contractului:** de la finalizarea procedurii de achizitie publica si de atribuire a contractului pana la finalul anului 2026, exceptie facand in acest interval vacantele scolare, zilele de weekend, sarbatorile legale sau oricare alte zile libere reglementate de acte normative cu putere in acest sens.

**Valoarea estimata a contractului:** Suma alocata privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026 = 14,86 lei fara TVA.

**252 elevi x 160 zile x 14,86 lei/beneficiar = 599.155 lei fara TVA**

**Valoarea estimata a achizitiei : 599.155 lei fără TVA**

prestarea de servicii de catering pentru un numar de 160 zile suporturi alimentare catre beneficiarii programului. Autoritatea contractanta face precizarea ca numarul estimat de suporturi alimentare a fost calculat in functie de numarul de elevi si prescolari inscrisi in rețeaua școlară a Comunei Bârla, si de numărul de zile de scoala, asa cum aceste informatii au fost comunicate de catre Scoala Gimnaziala nr. 1 Bârla, anterior demarării acestei proceduri. Drept urmare, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a modifica numarul de suporturi alimentare pe parcursul prestarii serviciilor, aceasta actiune fiind strict dependenta de numarul de elevi si prescolari prezenti la scoala in fiecare zi de prestare a serviciului.

**Durata contractului:** de la finalizarea procedurii de achizitie publica si de atribuire a contractului pana la finalul anului 2026, exceptie facand in acest interval vacantele scolare, zilele de weekend, sarbatorile legale sau oricare alte zile libere reglementate de acte normative cu putere in acest sens.

**Termenul limită de publicare a răspunsului la solicitările de clarificări: 3 zile înainte de data limită de depunere a ofertelor.**

**Numărul de zile până la care se pot solicita clarificări înainte de data limită de depunere a ofertelor/candidaturilor: 6**

Astfel, in perioada desfasurarii activitatii didactice, operatorul economic va asigura zilnic pregatirea, prepararea si livrarea suportului alimentar pentru elevii si prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar.

Spatiile de pastrare a pachetelor alimentare pana la servire vor fi asigurate de cate unitatile de invatamant mentionate mai sus, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, conform legislatiei in vigoare, in cazul in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 minute de la livrare.

*Nota: Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligatia de a anunta prestatorul cu 48 de ore inainte de data de livrare. Acest program va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivata a beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris la inceputul activitatii si, ori de cate ori el va suferi modificari, pe parcursul derularii contractului.*

In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului sau a scolarizarii elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

La cererea motivata a elevului major/parintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulata in scris si insotita, dupa caz, de un document-justificativ, inregistrata la secretariatul unitatii de invatamant, prescolarii si elevii care, din motive de natura medicala sau religioasa, au restrictii alimentare beneficiaza de masa sanatoasa adecvata situatiei acestora.

Prestatorul serviciului are obligatia sa pastreze mostre din produsele livrate,

in conditii optime pastrarii acestora (refrigerare) pentru perioada de minim 48 ore de la livrare. Prestatorul serviciului are obligatia sa livreze pentru fiecare locatie, la fiecare livrare, separat de cantitatea solicitata prin comanda, **o mostra** (un pachet) din produsele livrate, care vor fi pastrate de unitatile de invatamant minim 48 ore ca proba martor, in conditii optime (refrigerare).

*Comanda pentru numarul de portii/pachete alimentare* ce vor fi distribuite elevilor/prescolarilor prezenti la cursuri se va comunica prestatorului **zilnic** de catre persoanele desemnate ca responsabili de program din partea unitatilor scolare. Comanda va contine si numarul de portii pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicala), in cazul in care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezenta a persoanelor.

**In fiecare saptamana, se vor prezenta 5 variante distincte de continut ale meniului de masă caldă pentru urmatoarea saptamana de livrare (5 zile).**

**Notă: NU SE ACCEPȚĂ HRANĂ RECE SUB FORMĂ DE SANDWICH SAU SIMILAR**

Ceapa nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă

Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice tip de potențiator de arome

Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite

Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite

Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește

Fructul poate consta într-un măr, banană, portocală

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

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare. ***Transportul si livrarea pachetelor alimentare vor fi asigurate de catre ofertant, pe cheltuiala sa, cu***

*mijloace de transport autorizate, in intervalelor orare stabilite in cadrul programului de servire a mesei si in locatiile in care isi desfasoara cursurile prescolarii si elevii unitatilor scolare din cadrul comunei Bârla Ofertantul trebuie sa detina autovehicule autorizate de autoritatea sanitar-veterinara pentru transport alimente, termoboxuri speciale cu inchidere etansa pentru activitatea de catering, care asigura transportul produselor alimentare la temperaturi optime.*

**Ofertantii trebuie sa introduca, in prezentarea ofertei financiare, o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:**

- a) valoare materii prime;
- b) servicii de preparare a hranei;
- c) servicii de transport.

**In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret, acele oferte care aloca cel putin 60% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.**

**Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta meniul zilnic in functie de starea de sanatate a acestora si de recomandarile medicilor. Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.**

Mancarea livrata trebuie sa fie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.

Prestatorul va pastra si va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz.

**Prestatorii serviciilor au obligatia predarii catre unitatea de invatamant a avizelor de expeditie aferente fiecarei distributii.** Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

*Nota: In functie de modificarile intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de pachete alimentare, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de beneficiari auzinse in comanda lansata catre prestator.*

## **2.2. Calitatea produselor**

Pachetul alimentar trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor si a principiilor care stau

la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

**Masa caldă trebuie sa fie produsă in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, sa fie distribuită sub forma ambalata, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare si sa fie transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.**

Produsele alimentare trebuie sa prezinte inscriis prin etichetare urmatorul element:

„PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

Produsele alimentare preambalate trebuie sa aiba inscise prin etichetare elementele obligatorii prevazute de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din data de 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 si (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogarea a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/97/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 a Comisiei.

**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.**

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.

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.

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

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

In situatia in care hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care sunt asigurate conditiile de manipulare si depozitare indicate de producator, in conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare, conditii care sa poata fi monitorizate si controlate.

Pentru depozitare in școli se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare in conditii de siguranta a alimentelor prevazulte

de legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar – unitatea de invatamant. Produsele alimentare vor fi pastrate, pana la servire, in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

### **2.3. Metode de testare si control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”, se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, care au metode de analiza acreditate.

### **2.4. Cerinte privind capacitatea ofertantului. Documente de calificare**

#### **Situatia personala a ofertantului**

**I. Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare.**

#### **Modalitatea de indeplinire:**

Se vor prezenta urmatoarele documente:

- *certificate constatatoare privind plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul general consolidat (bugetul local, buget de stat, etc), valabile la momentul prezentării, pentru sediul principal, iar pentru sediile secundare/puncte de lucru, o declarație pe proprie răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat, potrivit art. 165 alin. (3) din Legea nr. 98/2016;*

- *cazierul judiciar al operatorului economic și 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, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv;*

- *după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;*

- *alte documente edificatoare, după caz.*

**II. Ofertanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.59-60 din Legea nr. 98/2016.**

#### **Modalitate de indeplinire:**

***Se va prezenta Declarația de neîncadrare în situațiile prevăzute la art. 60 din Legea 98/2016 de către toți participanții la procedura de atribuire.***

Persoanele cu funcție de decizie din cadrul autorității/entității contractante cu privire la organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:

**Voicu Gheorghe-Primar,**

**Baicu Dorin Adrian -Viceprimar,**

**Musat Valerica - Secretar General al Comunei Barla**

**Tuturiga-Bleaia Ionut - Inspector Primaria Bârla**

**Tudor Adriana- Inspector achizitii Primaria Bârla**

## **Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale**

*Ofertantul trebuie sa prezinte certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comertului* de pe langa tribunalele teritoriale. Informatiile cuprinse in certificatele constatatoare trebuie sa fie reale/actuale la data prezentarii si sa rezulte ca operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna din situatiile de anulare a constituirii, precum și faptulcă obiectul contractului de achizitie publica are corespondent in codul CAEN din Certificatul Constatator al ofertantului.

De asemenea, *ofertantul trebuie sa prezinte autorizatia pentru desfasurarea activitatii de alimentatie publica emisa de catre Primaria de pe raza localitatii unde este inregistrat punctul de lucru, in termen de valabilitate, in copie lizibila, semnata si stampilata cu mentiunea „conform cu originalul”* .

## **2.5. CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE**

### **A. Conditii minime impuse de autoritatea contractanta**

• **Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice autorizatia de inregistrare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor, in copie lizibila, cu mentiunea „conform cu originalul”, in termen de valabilitate, din care sa reiasa autorizarea desfasurarii activitatii de catering.**

• Ofertantul trebuie sa constituie stocuri de siguranta constand in alimente si material de resortul hranei la locul, timpul, calitatea si in conditiile stabilite de autoritatea contractanta, pentru a preintampina intreruperea procesului de preparare a hranei;

• Produsele aprovizionate vor fi insotite de documentele legale prevazute de legislatia in vigoare (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate etc.) care vor fi prezentate autoritatii contractante ori de cate ori aceasta le solicita, in copie xerox si original.

• Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare.

• Ofertantul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale, cu aprobarea prealabila a autoritatii contractante, la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.

• Ofertantul trebuie sa asigure conditii igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea/pastrarea in camere frigorifice si de congelare, a produselor agro-alimentare, cat si pentru prepararea, depozitarea si transportul hranei.

### **B. Cerinte specifice privind transportul**

• Mijloacele de transport si termoboxurile cu inchidere ermetica, folosite la transportul alimentelor, trebuie avizate de catre autoritatile competente, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie facuta dovada existentei spatiului destinat dezinfectiei acestora. In cadrul propunerilor tehnice, **ofertantii vor prezenta dovada ca detin mijloace de transport echipate si dotate corespunzator pentru transportul hranei, pentru**

transportul marfurilor perisabile. **Pentru autovehiculele cu care se realizeaza transportul hranei, ofertantii vor prezenta autorizatii sanitar-veterinare, in termen de valabilitate, in copie lizibila, cu mentiunea „conform cu originalul”.** Pierderea de catre prestator a acestor autorizatii atrage dupa sine rezilierea contractului de prestari servicii de plin drept. **Avand in vedere ca livrarea pachetelor alimentare se va face in mai multe locatii, in acelasi interval orar, ofertantul va face dovada ca detine minim 2 mijloace auto de transport autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in caz contrar oferta sa fiind considerata neconforma.**

- Mijloacele de transport si termoboxurile cu inchidere ermetica, folosite la transportul alimentelor, vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare;

- Transportul hranei se va face de catre prestator, **numai cu mijloace auto speciale proprii, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor**, potrivit prevederilor legislatiei aplicabile in materie.

- Transportul si distribuirea hranei preparate (a pachetului alimentar) se va face in recipient de unica folosinta, inchis ermetic, care sa pastreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mancare.

- Hrana va fi impachetata, manipulata si transportata astfel incat sa fie protejata impotriva oricaror contaminari posibile ce vor face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare.

- Pachetul alimentar va fi transportat in termoboxuri profesionale, cu inchidere ermetica, pentru un transport al alimentelor in siguranta, care sa mentina calitatile nutritive ale fiecarui produs.

- Alimentele din mijloacele de transport si/sau recipientele/termoboxurile folosite trebuie amplasate astfel incat sa fie protejate impotriva contaminarii.

- Mijloacele de transport si/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata si, unde este cazul, sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate.

### **C. Cerinte specifice privind igiena personalului**

- Fiecare persoana/salariat implicat in derularea contractului (inclusiv soferii mijloacelor de transport) sau care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor, vor mentine igiena personal si vor purta echipamente de protectie si de lucru adecvate si curate.

- **Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent**, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, **si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent**, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2022 privind supravegherea sanatatii lucrarilor, cu modificarile si completarile ulterioare. **Ofertantul va**

prezenta in cadrul propunerii tehnice *Lista personalului angajat in pregatirea si distributia produselor alimentare*, pentru care se vor prezenta documentele mentionate anterior (certIFICATE de absolvire curs si fise de aptitudini specifice).

- Personalul care lucreaza la prepararea hranei trebuie sa aiba analizele medicale la zi si sa respecte regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia in vigoare. Oricarui lucrator care sufera de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese sau diaree) sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta. **In cadrul propunerii tehnice, ofertantul trebuie sa prezinte o Declaratie pe propria raspundere in acest sens.**

#### **D. Cerinte specifice privind alimentele**

**Normele minime care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi sunt cele prevazute in Anexa 3 la HG nr. 24/11.01.2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”.**

- Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate vor fi protejate impotriva oricaror contaminari posibile, ce vor face alimentele impropriei consumului uman, pericilitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate, astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poate fi controlate si evitate.

- Hrana trebuie livrata in cantitati si continut caloric stabilit prin normele de hrana in conformitate cu legislatia in vigoare. Toate produsele vor respecta prevederile legale in vigoare privind siguranta alimentelor.

#### **E. Cerinte privind capacitatea tehnica si profesionala**

- **Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa pregateasca si sa livreze pachetele alimentare – numarul de pachete zilnice, la orele solicitate.** Ofertantul trebuie sa dovedeasca capacitatea de productie prin detinerea de utilaje si echipamente tehnice specializate si performante in domeniul cateringului. **Astfel, in cadrul propunerii tehnice, ofertantul trebuie sa prezinte o Declaratie pe propria raspundere semnata de reprezentantul legal sau de imputernicitul ofertantului privind instalatiile si echipamentele direct implicate in activitatea de productie a hranei, precum si o lista a acestora, din care sa reiasa denumirea echipamentului, numarul de bucati, dreptul de proprietate/de folosinta, implicarea acestora in executia altor contracte de lunga durata la data intocmirii propunerii tehnice, precum si disponibilitatea acestora pentru indeplinirea sarcinilor din prezentul contract.**

- Ofertantul trebuie sa isi asume intreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de pregatire si distribuire a pachetelor alimentare. Totodata, este raspunzator atat de siguranta tuturor operatiunilor si metodelor de prestare utilizate, cat si de calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.

- Daca vreunul din produsele livrate nu corespunde specificatiilor din prezentul caiet de sarcini, autoritatea contractanta are dreptul sa il respinga, iar prestatorul are obligatia, fara a modifica pretul, de a inlocui produsele refuzate si

de a face toate modificările necesare pentru ca, pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

- Mâncarea se prepară în bucătăria proprie, nu se cumpără gata făcută
- Cerință obligatorie
- Operatorul economic trebuie să demonstreze că preparatele oferite se prepară în unitatea proprie de producție alimentară, în bucătăria proprie, autorizată sanitar veterinar. Nu se acceptă produse finite cumpărate de la terți și doar porționate, ambalate sau livrate către școli, de tip sandwich-uri, produse ready to eat, catering fără producție proprie.
- Mod de demonstrare la ofertare
- Ofertantul depune următoarele documente:
- Declarație pe proprie răspundere că preparatele se produc în bucătăria proprie, indicând adresa exactă a bucătăriei și capacitatea de producție pe zi.
- Copie după documentul de înregistrare sau autorizare DSVSA pentru spațiul de producție, pe numele ofertantului sau pe o formă legală de utilizare a spațiului, cu mențiunea activității de producție.
- Listă cu dotările minime din bucătărie, cu fotografiile datate și localizate, de exemplu utilaje de preparare, zone de spălare, depozitare, refrigerare, flux.
- Proceduri HACCP sau plan de autocontrol, care acoperă producția în bucătăria proprie.
- În ultimele 30 de zile anterioare depunerii ofertei, minimum 5 documente justificative de aprovizionare cu materii prime, de exemplu carne, legume, lactate, pâine, condimente, plus fișe tehnice sau rețete orientative pentru meniuri.
- Verificare pe parcursul contractului
- Beneficiarul își rezervă dreptul de a verifica prin vizită la bucătăria declarată, în timpul contractului, inclusiv inopinat, pentru a confirma prepararea în locația declarată. La solicitare, prestatorul prezintă registrul de producție zilnică, bonuri de consum, note de recepție materii prime.
- Sancțiune
- Dacă se constată livrarea de produse finite cumpărate de la terți, fără preparare proprie, beneficiarul poate aplica penalități și poate rezilia contractul, conform clauzelor contractuale.
- Personalul trebuie să fie angajat de minimum 30 de zile
- Cerință obligatorie
- Ofertantul trebuie să dețină personal propriu pentru derularea contractului, angajat cu minimum 30 de zile calendaristice înainte de data limită de depunere a ofertelor, pentru funcțiile cheie, de exemplu bucătar, ajutor bucătar, manipulanți, șofer, personal de distribuție, responsabil igienă.
- Mod de demonstrare la ofertare

- Ofertantul depune:
- Listă nominală cu personalul propus pe contract, cu funcția și rolul în derularea serviciului.
- Documente care dovedesc vechimea de minimum 30 de zile la ofertant, pentru fiecare persoană din listă, de exemplu extras REVISAL sau adeverință salariat emisă de angajator, cu data angajării.
- Pentru personalul din alimentație, copii după fișe de aptitudini medicale și instruirii SSM și igienă, valabile la data depunerii ofertei.
- Clarificare
- Nu se acceptă îndeplinirea cerinței prin angajări făcute după data limită de depunere a ofertelor sau cu mai puțin de 30 de zile înainte, doar pentru a bifa existența personalului.
- Înlocuiri
- Dacă un angajat pleacă, prestatorul îl înlocuiește cu o persoană cu calificare similară. Prestatorul anunță beneficiarul în scris înainte de înlocuire și transmite documentele noului angajat.
- Prestatorul ține zilnic un registru de producție cu cantități produse, număr porții, ore de preparare, loturi materii prime. Prestatorul prezintă registrul la cerere în maximum 24 de ore.

•

#### **F. Alte conditii impuse de autoritatea contractanta**

• **Ofertantul va prezenta oferta paginata impreuna cu opisul documentelor solicitate.**

• Propunerea tehnica va fi elaborata in mod obligatoriu cu respectarea datelor si conditiilor din prezentul caiet de sarcini, astfel incat sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu specificatiile tehnice si respectiv cu criteriile de calificare.

• Propunerea tehnica va fi redactata in limba romana, va fi semnata si stampilata de reprezentantul legal si va avea caracter ferm si obligatoriu, din punct de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate.

• Lipsa propunerii tehnice va duce la excluderea operatorului economic din procedura.

• Specificatiile prevazute in caietul de sarcini sunt cerinte minime obligatorii. In situatia nerespectarii in totalitate a acestor cerinte, ofertele vor fi respinse ca fiind neconforme.

• Propunerea Tehnica trebuie sa convinga Autoritatea Contractanta ca, in caz de atribuire, Ofertantul dispune de resurse materiale, tehnice si umane suficiente, pentru a asigura prestarea integrala a tuturor serviciilor ce fac obiectul contractului, cu respectarea tuturor prevederilor legale nationale in vigoare.

• Orice omisiune, necorelare ori neconformitate constatata in privinta documentelor propunerii tehnice, in raport cu cerintele din documentatia de atribuire ori cu prevederile legislatiei in vigoare, care nu este un viciu de forma sau abatere tehnica minora, va conduce la respingerea ofertei. Prin urmare, in

cazul lipsei unui document aferent ofertei si/sau completarea gresita a unui document ori neprezentarea acestuia in forma solicitata sunt incidente prevederile de mai sus.

## **2.6. CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE**

- Propunerea financiara trebuie corelata cu elementele propunerii tehnice si respectiv cu cerintele specificate prin prezentul caiet de sarcini.
- Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat sa cuprinda: tariful (pretul unitar) pentru un pachet alimentar complet, cu **defalcarea costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:**
  - valoare materii prime;
  - servicii de preparare a hranei;
  - servicii de transport.
- Pretul estimat de autoritatea contractanta in cadrul proiectului este de **14,86 lei fara TVA/masă/elev sau prescolar**. Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica. **Prezentarea in propunerea financiara a unui pret superior valorii fondurilor ce pot fi diponibilizate (14,86 lei fara TVA/masă caldă) conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabila.**
- **Propunerea financiara va contine formularul de oferta si anexa la formularul de oferta, incluzand toate informatiile solicitate.** Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa propunerii financiare, respectiv a actului juridic de angajare in contract, ceea ce atrage incadrarea ofertei in categoria ofertelor inacceptabile.
- Tariful (pretul) unitar pentru serviciile prestate si livrarea produselor la destinatia finala va fi exprimat in lei fara TVA;
- In situatia in care comisia de evaluare constata ca elemente de pret ale unei oferte sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, utilizandu-se ca referinta in acest sens informatii cum ar fi buletine statistice, sau cotationi ale burselor de marfuri, comisia de evaluare va solicita ofertantului care a depus oferta in cauza explicatii cu privire la posibilitatea indeplinirii contractului in conditiile de calitate impuse prin documentatia de atribuire. Explicatiile aduse de ofertant vor fi insotite de dovezi concludente privind elementele prevazute la art. 210 alin. (2) din Legea 98/2016, precum si, dupa caz, documente privind preturile ce pot fi obtinute de la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si materiale, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul procesului de lucru, nivelul de salarizare al personalului ofertantului, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru. In cazul in care ofertantul nu prezinta comisiei de evaluare informatiile si/sau documentele solicitate sau acestea nu justifica in mod corespunzator nivelul scazut al pretului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerata inacceptabila.

## **2.7. Receptia serviciilor**

Receptia pachetelor alimentare se va realiza in fiecare zi pe perioada derularii serviciilor de catering, de catre persoanele responsabile desemnate de

conducerea unitatii de invatamant si va fi consemnata intr-un proces-verbal de receptie cantitativa si calitativa, semnat de reprezentantii ambelor parti, ce va avea anexat centralizatorul cu numarul de pachete alimentare livrate zilnic si continutul pachetului din ziua respectiva.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat si/sau nu sunt insotite de:

- avizul de expeditie;
- procesul verbal de receptie a hranei;
- certificat de calitate sau declaratie de conformitate;
- certificat sanitar-veterinar.

## 2.8. Conditii de facturare si plata

**Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna, in baza proceselor-verbale de receptie si anexelor acestora.** Facturile vor reflecta cantitatile receptionate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de receptie cantitativă și calitativă. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării facturii la beneficiar.

Plata serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorul principal de credite al unității administrativ-teritoriale Comuna Bârla, la solicitarea prestatorului, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

In situatia in care autoritatea contractanta dovedeste ca nu a primit in bugetul propriu sumele necesare efectuării platilor aferente executării contractului, desi a pomovat toate formalitatile si actiunile prevazute de legislatia in vigoare, ori au intervenit imprejurari care determina intarzierea platilor si care nu se datoreaza autoritatii contractante, iar aceasta dovedeste cu documente legale lipsa sa de culpa, autoritatea contractanta nu va fi obligat la plata de penalitati pentru neachitarea la termenul stabilit in contract, a obligatiei de plata.

## 2.9. Criterii de atribuire

In conformitate cu prevederile art. 111 alin. (6) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, *criteriile de atribuire utilizate pentru atribuirea contractelor de achiziție publică/acordurilor-cadru având ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2, sunt cel mai bun raport calitate-preț sau cel mai bun raport calitate-cost, prevăzute la art. 187 alin. (3) lit. a) și b), ținându-se seama de criteriile de calitate și de sustenabilitate ale serviciilor sociale.*

Astfel, criteriul de atribuire utilizat in cadrul prezentei proceduri va fi cel mai bun raport calitate-preț, care se determina pe baza urmatorilor factori de evaluare:

Denumire factor de evaluare	Descriere	Pondere
1. Pretul ofertei	Componenta financiara	30% Punctaj maxim factor: 40 puncte
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) pentru cel mai scăzut dintre preturi se acordă punctajul maxim alocat.		

b) pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculează astfel: $P(n) = (\text{preț minim ofertat} / \text{preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .		
<b>2. Alocare procentuala din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime</b>	<b>Componenta tehnica</b>	<b>50%</b> Punctaj maxim factor: 50 puncte
<p><b>Factorul de evaluare se refera la acele oferte in care se alocă cel puțin 60% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime. <u>In cazul in care alocarea este sub 60% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime, oferta va fi respinsa ca neconforma.</u></b></p> <p>Algoritm de calcul:  Punctajul se acorda astfel:  <math>P_{\text{pret materie prima}} = \text{Pret (n materie prima)} / \text{Pret (max materie prima)} \times 50</math>, unde  <math>P_{\text{pret materie prima}}</math> = punctajul obtinut de catre oferta admisibila aflata sub evaluare;  Pret (max materie prima) = cel mai mare pret din suma disponibila per beneficiar alocata pentru achizitia materiei prime;  Pret (n materie prima) = pretul din suma disponibila per beneficiar alocata pentru achizitia materiei prime din cadrul ofertei admisibile aflata sub evaluare.</p>		
<b>3. Greutatea produselor din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte</b>	<b>Componenta tehnica</b>	<b>10%</b> Punctaj maxim factor: 10 puncte
<p>Factorul de evaluare tine cont de faptul ca in compozitia pachetului alimentar/zi/beneficiar, produsele din carne si/sau branzeturi derivate din lapte <b>reprezinta minim 40 g</b>, iar depasirea acestei cantitati va fi punctata conform urmatorului algoritm de calcul:  <math>P_{\text{calitate}} = \text{Greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata} / \text{Greutatea produselor carne sau branzeturi maxim ofertata} \times 10</math>, unde:  Greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata = greutatea produselor carne sau branzeturi, exprimata in grame, din cadrul ofertei admisibile aflata sub evaluare;  Greutatea produselor din carne sau branzeturi maxim ofertata = cea mai mare greutate a produselor carne sau branzeturi, exprimata in grame, dintre ofertele admisibile.</p> <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Greutatea produselor carne sau branzeturi ofertate se va exprima in grame;</li> <li>• <b>Ofertele care prevad o greutate a produselor carne sau branzeturi ofertata mai mica de 40 g vor fi respinse ca neconforme.</b></li> </ul>		
<b>4. Timp de livrare</b>	<b>Componenta tehnică</b>	<b>10%</b> <b>Punctaj maxim factor: 10 puncte</b>
<p>Algoritm de calcul: Timpul de livrare este indicat în minute prin raportare la distanța dintre punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar unde ofertantul produce pachetul alimentar și locul livrării. Punctajul pentru factorul de evaluare „timp de livrare” se acorda astfel: a) Pentru timpul de livrare cel mai scurt amin) se acordă punctajul maxim — 10 puncte. b) Pentru alt timp decât cel prevazut la lit. a) se acordă punctajul astfel: <math>T(n) = (T_{\text{min}}/T_n) \times 10</math> Unde. - <math>T(n)</math> —punctajul ofertei care se evaluează - <math>T_{\text{min}}</math> timpul cel mai scurt de livrare - <math>T_n</math> — timpul de livrare menționat în oferta care se evaluează</p>		
<b>Punctaj maxim total</b>		<b>100 puncte</b>

## 2.10. Obligativitatea asigurării activităților și serviciilor în regim de continuitate

Contractantul are obligația de a presta serviciile contractate în așa fel încât, prin acțiunile sale, să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor finali.

Contractantul are obligatia de a presta serviciile astfel incat sa deranjeze cat mai putin activitatea normala in institutiile beneficiarului, mai ales a scolii.

Contractantul are obligatia de a lua toate masurile pentru evitarea oricarui fel de accident, epidemie sau altele asemenea.

Autoritatea contractanta nu va fi responsabila pentru niciun fel de daune interese, compensatii platibile prin lege, in privinta sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricarei persoane fizice sau juridice.

Intocmit  
TUTURIGA BLEAJA IONUT