



ROMÂNIA
JUDEȚUL HARGHITA
PRIMĂRIA COMUNEI CORBU
Str.Principală nr.119
Tel/Fax: 0266338814/0266338744
E-mail corbu@hr.e-adm.ro



COMUNA CORBU
JUDEȚUL HARGHITA
Nr.înreg. 288/ 12.01.2026

CAIET DE SARCINI

Furnizare Pachete alimentare pentru elevii Liceului Tehnologic Corbu, prin Programul național „Masa Sănătoasă” în conformitate cu Hotărârea nr. 24 din 11.ianuarie 2024 pentru anul școlar 2025-2026

Prezenta documentație s-a întocmit în conformitate cu prevederile Legii 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare și ale H.G. 395/2016 privind aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare. Nerespectarea de către ofertanți a prevederilor prezentului Caiet de sarcini conduce la considerarea ofertei ca neconformă.

Beneficiarul achiziției:

Liceul Tehnologic Corbu

Organizatorul procedurii de achiziție:

UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ – COMUNA CORBU

Notă:

Toate cerințele din prezentul caiet de sarcini sunt minimale și obligatorii.

I. INTRODUCERE

Prezentul caiet de sarcini stabilește condițiile minime pentru furnizarea de PACHETE ALIMENTARE pentru elevii Liceului Tehnologic Corbu prin Programul național „Masa Sănătoasă” în conformitate cu Hotărârea nr. 24 din 11.ianuarie 2024 pentru anul școlar 2025-2026.

Prevederile cuprinse în caietul de sarcini fac parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Cerințele precizate în caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. Orice ofertă de bază prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Furnizarea pachetelor/serviciului de asigurare masă caldă se face în conformitate cu:

1. Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare
2. Hotărârea de Guvern nr. 395/2016 din 2 iunie 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
3. Hotărârea de Guvern 24/2024 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”
4. Legea nr. 123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
5. Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025-2026
6. Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.
7. Regulamentul (UE) nr.1308/2013 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.1037/2001 și (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval), cu modificările și completările ulterioare.
8. 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 H.G nr.355/2007

Având în vedere hotărârea Consiliului de administrație al Liceului Tehnologic Corbu tipul de support alimentar optat este de pachet alimentar -masă caldă în regim catering aprobat prin **Decizia nr. 119/12.09.2025 privind aprobarea Programului Național Masă Sănătoasă, pentru anul școlar 2025-2026** deoarece Liceul Tehnologic Corbu nu dispune de cantină proprie pentru pregătirea hranei.

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI PUBLICE

Obiectul achiziției îl constituie furnizarea de pachete alimentare pentru elevii **Liceului Tehnologic Corbu**” str. Principală nr. 122.

Transportul și distribuția zilnică, pentru copiii preșcolari și elevi, în anul **școlar 2025-2026** se va face conform prevederilor din **Decizia nr. 119/12.09.2025 privind aprobarea Programului Național Masă Sănătoasă, pentru anul școlar 2025-2026.**

III. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE

Contractul de achiziție se va derula de la semnarea acestuia de ambele părți până la sfârșitul anului școlar **2025-2026** respectiv până la data de **19.06.2026** în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea pachetului alimentar pentru elevii care frecventează cursurile **Liceului Tehnologic Corbu** în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin **Decizia nr. 119/12.09.2025 privind aprobarea Programului Național Masă Sănătoasă, pentru anul școlar 2025-2026.**

IV. SPECIFICAȚIILE TEHNICE AL OBIECTULUI ACHIZIȚIEI

Conform anexei 2 - Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei calde pentru elevi și preșcolari și anexei 3 specificații tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii din cadrul articolului 4 al Hotărârii de Guvern 24/2024, **pachetul alimentar** va avea următoarele specificații tehnice și caracteristici generale:

1. Produse de panificație integrală: pâine feliată / batoane / chifle – 80 g (max. 50% din greutatea totală);
2. Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte – 40 g (min. 25% din greutatea totală);
3. Legume proaspete – 40 g (max. 25% din greutatea totală);
4. Un fruct întreg, spălat și ambalat individual.

Pentru diversificare săptămânal va fi alt fruct întreg.
Pachetul alimentar trebuie etichetat conform normelor metodologice.

Furnizorul va asigura cel puțin 5 variante de pachete alimentare, iar o variantă nu va fi livrată mai mult de o singură dată pe săptămână. În cadrul propunerii tehnice acesta va prezenta tipurile de pachete alimentare pe care le va livra în fiecare zi.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist la solicitarea **Liceului Tehnologic Corbu**.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic de către Prestator, care trebuie să fie o unitate autorizată/înregistrată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, iar pachetele alimentare sunt păstrate până la servire, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt 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) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

În cadrul propunerii tehnice depuse, oferta va prezenta tabelar următoarele informații necesare acordării punctajului aferent componentei calitative (tehnice):

Defalcarea procentuală a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

Nr. crt.	Denumirea produsului	Componenta pachetului	Procentul %costurilor, din care			Obs.
			materie primă%	prepararea hranei%	Distribuție%	
1			%	%	%	
2						

Atenție: Defalcarea procentuală a costurilor trebuie să fie susținută și corelată cu defalcarea financiară a costurilor, per porție, parte componentă a propunerii financiare !

Livrările se vor efectua zilnic, în limita a 326 de **pachete alimentare și fructul ambalate împreună**, după cum urmează:

- a) La ora 09.00 **Liceului Tehnologic Corbu** transmite telefonic comanda cu numărul de elevi prezenți care beneficiază de pachet alimentar;
- b) pachetele se vor livra la Grădinița Corbu, Școala Primară Capu Corbului și Liceul Tehnologic Corbu după programul comunicat zilnic de persoanele desemnate de către conducerea școlii;
- c) pachetele alimentare se vor distribui elevilor prezenți, la terminarea orelor de curs în funcție de orarul fiecărei clase comunicat zilnic de către conducerea școlii, acestea fiind luate de către elevi acasă;
- d) Pachetele vor fi livrate de la data semnării contractului până la data de **19.06.2026** pentru 326 de elevi, conform tabelului de mai jos. Numărul de 326 pachete alimentare pe zi, este numărul maxim pe zi. În situația în care intervin schimbări în numărul maxim al preșcolarilor / elevilor, **Liceul Tehnologic Corbu** va notifica aceste aspecte de îndată prestatorului. Autoritatea contractantă va achita prețul pachetelor alimentare efectiv livrate.
- e) Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real al elevilor prezenți în fiecare unitate școlară.

Luna	Nr. zile de cursuri	Nr. elevi beneficiari	Nr. pachete alimentare	Valoare unitară fără TVA/pachet	Valoare (lei fara TVA)
Februarie	15	326	4890	14,87	72.714,30
Martie	22	326	7172	14,87	106.647,64
Aprilie	15	326	4890	14,87	72.714,30
Mai	20	326	6520	14,87	96.952,40
Iunie	15	326	4890	14,87	72.714,30
Total	87	326	28.362,00	14,87	421.742,94

Cantitățile maxime zilnice: 326 pachete alimentare/zi de curs

✓ Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic în funcție de numărul de elevi prezenți la cursuri. Numărul de elevi se comunică prestatorului de serviciu în fiecare dimineață la ora 9.00 de către un reprezentant al școlii.

Numărul de elevi care urmează să beneficieze de prevederile Hotărârii de Guvern 24/2024, este cel comunicat de conducerea școlii și anume 326, din care:

- Grădinița Corbu -str. Principală nr. 40
- Școala Primară Capu Corbului– str. Școlii nr. 5
- Liceul Tehnologic Corbu – str. *Principală* nr.122
 - Gimnaziu
 - Liceu

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.

V. CANTITĂȚILE MAXIME ZILNICE: maxim 326 pachete alimentare/zi de curs

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real al elevilor prezenți în fiecare unitate școlară.

Fiecare unitate școlară beneficiară va ține evidența cantității consumate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea, numărul de pachete și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Fiecare unitate școlară beneficiară va răspunde, în mod direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății acestora.

Prestatorul va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz;

Cantitățile totale contractante

- ✓ Pachetele alimentare – maximul de 326 de elevi/zi/ număr mediu de 87 de zile de curs.
- ✓ Cantități maxime: 326 de unități/zi, maxim **28.362,00** unități/total contract.

VI. PREȚUL PE UNITATE DE PRODUS ȘI AL CONTRACTULUI

Limita valorică zilnică pentru pachetul alimentar pentru un elev/preșcolar este de **14,87 lei** fără TVA/unitate/zi, respectiv **16,50 lei/elev** cu TVA/unitate/zi.

Acesta cuprinde: prețul produsului, depozitarea, transportul și distribuirea acestora la beneficiari.

Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia și este cel prezentat în propunerea financiară, exprimat în LEI.

Prețul ofertei fără TVA, este compus din tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală (lei/zi/beneficiar).

Cod CPV: **55524000-9** – Servicii de catering pentru școli

❖ CRITERIUL DE ATRIBUIRE

În conformitate cu prevederile art.187 alin.3 lit. a și art. 188 din Legea 98/2016, pentru atribuirea contractului de prestări servicii, se aplică criteriul de atribuire – „*cel mai bun raport calitate-preț*”.

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

- a) materie primă
- b) prepararea hranei
- c) distribuție

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind **cel mai bun raport calitate-preț** acele oferte care alocă cel puțin **40%** din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

➤ cel mai bun raport calitate-preț

1. Componenta financiară – **prețul ofertei 40% (40 puncte)**
2. Componenta tehnică – **Pondere pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar: 60% (60 puncte)**

1. Factorul financiar (40%)

- **Calculat pe prețul pe porție / zi / elev**
- **Oferta cu prețul cel mai mic primește punctaj maxim.**
- **Formula de calcul recomandată:**

Punctaj financiar = (Prețul cel mai mic ofertat / Prețul ofertei evaluate) × 40

2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/portție

Componenta tehnică

Factorul tehnic (60%) – grilă propusă

Subcriteriu	Pondere	Modalitate evaluare
Calitatea meniului (diversitate, echilibru nutrițional)	25%	Grilă 0–10 puncte; se punctează conform respectării normelor MS/MEN și a rotației meniului
Calitatea ingredientelor (proaspete, locale, certificate)	15%	Grilă 0–10 puncte; se acordă puncte pentru procent ingrediente locale/proaspete, lipsa aditivilor
Organizare și siguranța alimentară (HACCP, transport, păstrare)	20%	Grilă 0–10 puncte; se punctează existența plan HACCP, proceduri de livrare și păstrare

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar este de 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portție egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acordă punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar **mai mic** decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată **neconformă și respinsă**.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar va fi exprimat cu maxim două zecimale.

Este declarată câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire „*cel mai bun raport calitate - preț*”.

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula: **Ptotal = P + Pmp**, exprimat cu două zecimale.

Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare.

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 prețului ofertat, 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 intermediul SEAP) prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiară va fi depusă doar și numai în urma solicitării entității contractante.

Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime va fi respinsă ca neconformă.

Total factor financiar = 40 puncte

Total factor tehnic = 60 puncte

Total punctaj maxim = 100 puncte

VII. CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie să se încadreze în parametrii stabiliți de **Regulamentul (CE) nr. 2073/2005** al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să se încadreze în prevederile **Regulamentului (UE) nr.1308/2013** 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.1037/2001 și (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Produsele trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Prestatorul va respecta următoarele principii:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușește cu apă;
- Sarea utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv;
- Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile.

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.

VII. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr.1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a regulamentelor (CE) nr.1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr.608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscris pe etichete următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe; sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
- e) cantitatea netă;
- f) data limită de consum, sub forma: "Expiră la data de ...", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare; - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare
- h) denumirea și adresa responsabilului cu informarea consumatorilor;
- i) o declarație nutrițională:

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

- Declarație nutrițională 100g
- Valoare energetică Kj/kcal
- Grăsimi g din care
- Acizi grași saturați g
- Glucide g din care
- Zaharuri g
- Proteine g
- Sare g

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite declarația este prezentată în format liniar.

- j) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

k) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**”.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma "**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**";

l) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

IX. 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.

Conținutul pachetelor alimentare va fi preparat în ziua livrării.

Data-limită de consum al produselor transportate de la furnizor către **Liceul Tehnologic Corbu** va fi de **maxim 6 ore** de la preparare;

Pentru asigurarea calității produselor prevăzute în legislație și sănătății beneficiarilor se vor respecta principiile de pregătirea a mâncării pentru copii – prevăzute în **Anexa 3** la Hotărârea nr 24 din 11 ianuarie 2024 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă”.

Furnizorul se va prezenta la **Liceul Tehnologic Corbu** timp de maxim **30** de minute de la sesizarea unor probleme legate de calitatea și cantitatea pachetelor furnizate și în maxim 1 oră de la sesizare va înlocui pachetele alimentare constatate ca fiind neconforme.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, aprobate de **Liceul Tehnologic Corbu**;

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, cercetării și tineretului nr. 2209/4469/2022 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.

XI. VALOAREA ESTIMATĂ

Valoarea estimată a achiziției aproximativ **421.742,94 lei fără TVA**, la care se **adaugă TVA de 11%**, potrivit reglementărilor în vigoare. Costurile de livrare vor fi suportate de către furnizor. Costul pachetului alimentar este în limita unei valori zilnice de 14,87 lei/beneficiar fără taxă adăugată respectiv **16,50 lei/beneficiar**, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Pentru pachetul alimentar, limita valorică zilnică nu va depăși 4.847,62 lei fără TVA respectiv 5.379 lei cu TVA inclus/zi.

Produsele oferite trebuie să îndeplinească condițiile prevăzute de legislația în vigoare privind producția, circulația și comercializarea alimentelor.

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de pachete alimentare contractată.

În funcție de limita fondurilor alocate pentru îndeplinirea acestui contract, în funcție de alocația zilnică de hrană stabilită conform legii sau a unor situații neprevăzute la încheierea contractului (modificări de efective –număr de persoane beneficiare din cadrul autorității contractante), beneficiarul își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, respectiv

porțiile, în raport de numărul elevilor prezenți pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar, și fără a depăși numărul maxim estimat de elevi.

XII. CONDIȚII MINIME DE GARANȚIE

Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorului, în scris, de orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu serviciul furnizat. La primirea unei astfel de notificări furnizorul are obligația de a remedia funcționalitatea la nivel normal în perioada convenită, fără costuri suplimentare pentru achizitor. Perioada de remediere a funcționalității serviciului este de **max. 1 oră**. Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să remedieze problema în termenul stabilit, achizitorul are dreptul de a pretinde ca despăgubire contravaloarea pachetelor necorespunzătoare. În cazul repetării abaterilor, se va proceda la rezilierea contractului și la emiterea documentului constatator negativ privind modul de îndeplinire a contractului.

XIII. CONDIȚII DE LIVRARE

Termen de livrare: **ZILNIC**, în zilele în care se țin cursuri, conform programei școlare a anului școlar 2025-2026 până la data de **19.06.2026**.

Locația de livrare: **Liceul Tehnologic Corbu**, cod poștal: 537055, Județul Harghita.

XIV. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Se prezintă informațiile referitoare la structura și conținutul propunerii tehnice în scopul de a permite identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini. După caz, se vor indica formularele ce trebuie completate.

Propunerea tehnică se va elabora, astfel încât aceasta să respecte în totalitate cerințele prevăzute în caietul de sarcini. Ofertantul are obligația de a face dovada conformității produselor care urmează să fie furnizate cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini. În acest scop propunerea tehnică va conține comentarii și specificații tehnice prin care să se demonstreze corespondența propunerii tehnice cu specificațiile tehnice respective precum și alte documente solicitate.

Ofertantul va trebui să răspundă punctual la toate cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini și să detalieze în propunerea sa tehnică modalitățile și mijloacele prin care produsele oferite îndeplinesc aceste cerințe, astfel încât comisia de evaluare să aibă posibilitatea evaluării acestora cu respectarea prevederilor legale aplicabile.

Propunerea tehnică se va întocmi într-o manieră organizată, concretă și profesionistă, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în ofertă cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va corespunde cu cerințele prevăzute în prezentul Caiet de Sarcini și va fi corelată cu propunerea financiară, sub sancțiunea respingerii ofertei ca neconformă în baza art. 137 alin. 3 litera d) din HG nr. 395/2016.

Ofertantul va prezenta Declarație pe propria răspundere prin care va dovedi faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de respectarea obligațiilor în domeniul social și mediu și la condițiile de muncă și protecția muncii (conform prevederilor art. 51 alin. (2) din Legea nr. 98/2016) și că le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului de lucrări. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare și se referă la condițiile din domeniul mediului, social, și al relațiilor de muncă, se pot obține de pe site-ul : <http://www.mmuncii.ro>, <http://www.mmediu.ro>.

X.V. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va prezenta propunerea financiară în corelație cu toate elementele din Caietul de sarcini.

Modul de prezentare a propunerii financiare – se va completa - Formularul de ofertă care va fi însoțit de Centralizatorul de prețuri, unde se va detalia prețul. În căsuța indicată de sistem se va trece valoarea totală oferită de operatorul economic, fără TVA, pentru serviciile menționate în caietul de sarcini.

În ceea ce privește propunerea financiară, prestatorul va lua în considerare că prețul este fix și nu poate fi modificat.

Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.

XVI. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Documentele solicitate de la potențialii Ofertanți până la data și ora limită de depunere a ofertelor sunt:

1. Propunerea Tehnică;
2. Propunerea Financiară;
3. Certificat Constatator eliberat de registrul Comerțului, actualizat la zi
4. Acordul de asociere, semnat de toți membrii Asocierii [doar în cazul unei Asocieri];
5. 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];
6. 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];
7. Acordul de subcontractare/Acordurile de subcontractare pentru Subcontractanții cunoscuți la momentul depunerii Ofertei [dacă este cazul];
8. Declarație privind evitarea conflictului de interese în sensul art. 59 și 60 din Legea 98/2016;
9. Declarație privind prin care se angajează ca în pregătirea ofertei și pe parcursul executării contractului vor respecta cerințele specifice privind reglementările din domeniul raporturilor de muncă, social și protecției mediului
10. Ofertanții vor prezenta autorizațiile/avizele sanitar veterinare, certificate de conformitate, deținute pentru prestarea activității de fabricare de mâncăruri preparate și catering conform prevederilor legale în domeniu, valabile la data depunerii ofertei;
11. Ofertanții vor prezenta documente prin care să se facă dovada deținerii unei mașini autorizate pentru transport alimente; se vor prezenta cartea de identitate a mașinii și autorizația pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei
12. Ofertanții vor prezenta documente prin care să facă dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent.
13. Model contract asumat

Compartiment Achiziții publice și Contracte, Proiecte – Programe și Urbanism
Consilier Achiziții Rodica Fodor

