ROMÂNIA
JUDEŢUL CLUJ
MUNICIPIUL GHERLA
405300-Gherla, Judeţul Cluj, str. Bobâlna, nr. 2
Tel: 0264-241926; 0264-241775; Tel.Fax:0264-241666 Web: www.gherla.ro

Nr. inregistrare 4260/13.03.2025

AVIZAT,
PRIMAR
DRAGAN IONEL-OVIDIU

CAIET DE SARCINI

Privind achiziţia de :Servicii de tip catering pentru furnizarea suportului alimentar de tip masa calda, pentru elevii Scolii Gimnaziale Nr.1 Gherla in cadrul Programului National „Masa sanatoasa" în conformitate cu Hotararea Guvernului nr. 23/2025

DETALIEREA SPECIFICAŢIILOR TEHNICE CERINŢE MINIME OBLIGATORII

CAPITOLUL I. - INFORMAŢII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură îşi va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziţii publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul: Programului National **„ Masă sănătoasă",** de acordare a unui suport alimentar tip masa calda (felul II + 1 fruct) pentru elevii din Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla, judetul Cluj.

Având în vedere Programul National „ Masă sănătoasă aprobat prin HG 23/2025 ,sumele necesare pentru finantarea Programului in anul 2025 si repartizarea acestora pe unitati/subdiviziuni administrative-teritoriale, precum si aprobarea HCL nr.13/27.02.2025 si prevederile Hotararii Consiliului de Administratie - Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla, privind aprobarea tipului de suport alimentar necesar implementarii programului pilot la Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla, desfăşurarea procedurii de achiziţie se efectuează potrivit legislaţiei în vigoare: Legea 98/2016 privind achiziţiile publice, HG 395/2016 privind aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achiziţiile publice, cu modificările şi completările ulterioare astfel că procedura de atribuire a contractului este procedura simplificata proprie, anexa 2, prin Anunt publicitar pe site-ul primariei gherla.ro

CAPITOLUL II - CONDIŢII SI CERINŢE GENERALE

2.1. Descrierea serviciului de catering

CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea hranei (suport alimentar tip masa calda (felul II + 1 fruct) pentru un număr de 704 beneficiari ai sistemului de învăţământ din

cadrul Scoalii Gimnaziale Nr.1 Gherla, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare, conform Ordinului Ministrului Sanatatii nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi în unităţile de învăţământ preuniversitar care abroga Ordinului Ministrului Sanatatii nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenti şi a altor reglementări privind sănătatea publică ce fac obiectul serviciilor si a HG nr.23/2025 Programul National „ Masă sănătoasă".

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocaţiei zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering, dar nu mai mult de 15,00 lei cu TVA inclus. Sumele ofertate vor include o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

- materie primă min (40%);
- prepararea hranei;
-distributie :servicii de transport, incluzând şi serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislaţiei naţionale privind regimul deşeurilor.

In cadrul procesului de selecţie vor fi preferate şi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret, acele oferte care aloca cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime.

Porţiile vor fi pregătite şi preparate de către ofertant în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase şi vor respecta cerinţele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Livrările meniurilor de tip pachet alimentar — masa calda — felul II+1 fruct , vor avea loc raportat la numărul de beneficiari/zi/an conform calendarului şcolar 2024 -2025 si a calendarului şcolar pentru anul 2025-2026, pana in luna decembrie 2025, cu metiunea ca pot aparea modificari in structura calendarului scolar 2025, stabilit de catre Ministerul Educatiei.

Structura anului scolar 2025 are urmatoarea componenta : luna aprilie 16 zile lucratoare , luna mai 21 zile lucratoare, luna iunie 14 zile lucratoare, luna septembrie 17 zile lucratoare, luna octombrie 18 zile lucratoare, luna noiembrie 20 zile lucratoare , luna decembrie 14 zile lucratoare
Total zile lucratoare 2025 =120 zile

Caracteristici	Cantităti
Preţ/porţie (lei fără TVA)	13.76 fara tva
Număr zile activitate didactică 2025	120 zile
Numar estimat elevi /număr maxim porţii zi	704 elevi
Număr maxim porţii an 2025	704x120 zile =84.480 portii
Valoare estimata pe zi fara tva	704x13,76= 9687,04 fara tva /zi
Total valoare maximă estimată/ an 2025 (lei fără TVA)	84480x13,76=1.162.444,80 lei
Total valoare maximă estimată contract 2025(lei fără TVA)	**1.162.444,80 lei fara tva**

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziţia unitatii de invatamant 1 (una) probă alimentară din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor .Proba alimentară va fi păstrată de către unitatea de invatamant în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislaţia sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Ofertantul are obligaţia de a livra hrana, suport alimentar tip masa calda (felul II + 1 fruct) la **Scoala Gimnazială Nr.1 Gherla,** după cum urmează :

- **strada Dragos Voda nr. 1,** loc. Gherla; numar de elevi 273; intre orele 10.40-11.40;
- **strada Romana nr. 106** , loc. Gherla; numar de elevi 166; intre orele 10.40-11.40;
- **strada Bobalna nr. 36 ,** loc. Gherla, **Liceul Teoretic Petru Maior**; numar de elevi 55; intre orele 10.40-11.40;
- **strada Mihai Viteazul nr. 39**, loc. Gherla, **Fundatia Teka;** numar de elevi 25; intre orele 10.40-11.40;
- **strada Clujului FN**, loc. Gherla, **Fundatia Bisericii Ortodoxe III**; numar de elevi 143; intre orele 10.40-11.40;
- **strada Mihai Viteazul nr. 10** , loc. Gherla; **Gradinita Arici Pogonici**; numar de elevi 16; intre orele 10.40-11.40;
- **strada Papiu Ilarian nr. 2A,** loc. Gherla; **Biserica Reformata;** numar de elevi 26; intre orele 10.40-11.40.

Notă: Beneficiarul îşi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligaţia de a anunţa prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare..

Acest program va putea fi modificat şi adaptat, în mod corespunzător, în funcţie de necesităţile şi la cerinţa motivată a beneficiarului. Programul va fi anunţat în scris la începutul activităţii şi ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Comanda pentru numărul de porţii ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite prestatorului, zilnic, până la orele 08:30 si va conţine numărul de porţii pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pentru elevii din cadrul Scoalii Gimnaziale Nr.1 Gherla .

În funcţie de modificările intervenite în frecvenţa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă îşi rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porţii zilnic , fără modificarea preţului unitar şi fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator zilnic.

Livrările vor putea începe odată cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, si in conformitate cu prevederile caietului de sarcini, anexă la contract.

Se va livra suport alimentar tip masă caldă **(felul II + 1 fruct)** preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG 23/2025, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată **(9%).**

Valoarea estimata a achizitiei :704 copii x 13,76 lei x 120 zile= **1.162.444,80 lei fara tva** la care se adauga TVA 9%.

Durata prestarii serviciilor : Aprilie 2025- Decembrie 2025, doar pe perioada cursurilor. Graficul de prestare a serviciilor va putea fi diminuat/majorat in functie de solicitarile unitatii de invatamant, fara ca prestatorul sa aiba dreptul la daune interese.

Ofertantul se obliga la prestarea serviciului de catering pentru un numar de 704 de copii zilnic pe toata durata contractului, asa cum este prevazuta in prezentul caiet de sarcini.

1.Suportul alimentar masă caldă, în regim catering, trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar şi ale Ordinului Ministrului Sanatatii nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate

preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi în unităţile de învăţământ preuniversitar, care abroga Ordinul ministrului sănătăţii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi.

2.Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi sunt prevăzute în Hotararea Guvernului nr. 23/2025 anexa nr. 2.

3.Suportul alimentar masă caldă, în regim catering este produs în unităţi înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena şi siguranţa produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor.

4 Programul de servire a mesei şi timpul alocat acestei activităţi sunt stabilite de către conducerea unităţii de învăţământ, în funcţie de numărul de elevi, de orarul şcolii şi de particularităţile specifice fiecărei unităţi de învăţământ.

5 .Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unităţii de învăţământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere care a participat, în prealabil, la igienizarea spaţiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare.

6.Consiliul de administraţie al unităţii de învăţământ stabileşte modalitatea prin care se va face prezenţa elevilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porţii/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preşcolarilor prezenţi la cursuri.

7.Unităţile de învăţământ răspund, în mod direct, de asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuţie a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum şi de confirmare a documentelor ce stau la baza plăţii produselor alimentare.

8.Tipul de suport alimentar prevăzut la art. 2 din HG nr. 23/2025, precum şi modalitatea de distribuire a acestuia elevilor se stabilesc la solicitarea directorului unităţii de învăţământ, cu aprobarea consiliului de administraţie şi se propune ordonatorului principal de credite al unităţii/subdiviziunii administrativ-teritoriale a municipiului, care îl supune aprobării consiliului local.

9.Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar de tip masa calda (felul II + 1 fruct), il au elevii prezenţi la activităţile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului şcolar.Suportul

alimentar nu se acordă pe perioada vacanţelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

10..În situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului sau a şcolarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate şi distribuite zilnic elevilor de către părinţi/reprezentaţi legali/ocrotitori legali acolo unde acest lucru este posibil,sau conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

11.Coordonarea programului-pilot la nivel de unitate de învăţământ constă în diverse tipuri de activităţi şi fără a se limita la acestea, printre care: recepţie de produse alimentare efectuată cu respectarea legislaţiei în vigoare, servicii, evidenţa zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

12. Plata produselor şi a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativă întocmite şi aprobate de unităţile de învăţământ.

13. Potrivit normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi, conform recomandărilor Institutului Naţional de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar—veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate, până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

14.În vederea asigurării condiţiilor igienico-sanitare, pentru unităţile de învăţământ care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porţii individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislaţia privind materialele în contact cu alimentul, sigilate şi etichetate corespunzător, însoţite de tacâmuri de unică folosinţă care permit consumul în condiţii optime de igienă.

15. La cererea motivată a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris şi însoţită, după caz, de un document-justificativ, înregistrată la secretariatul unităţii de învăţământ, elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricţii alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situaţiei acestora, în limita valorii zilnice de 13,76 lei +TVA.

16. În sensul prezentei hotărâri, documentele justificative care însoţesc cererea elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranţe/alergii alimentare sau afecţiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opţiune alimentară;

b) declaraţie pe propria răspundere a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenenţa la o religie care restricţionează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1 la HG 23/2025.

SPECIFICAŢII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziţie publică de furnizare/servicii- anexa 3 HG 23/2025

1. **Caracteristici generale**

Se vor furniza:

a) masa calda (felul II +1 fruct)

Suportul alimentar masa calda, in regim catering trebuie să respecte prevederile Legii nr.123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar şi ale Ordinului Ministrului Sanatatii nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi în unităţile de învăţământ preuniversitar care abroga Ordinul ministrului sănătăţii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi.

Pachetul alimentar va contine produse de panificatie, produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte, legume, la care se adauga obligatoriu un fruct.

O portie de mancare va avea obligatoriu minim urmatoarele gramaje :

*Carne minim 100g (in meniurile care contin acesta materie prima)
*Garnitura minim 150g
*Paine minim 25g la nevoie
*1fruct calitatea I (fructele trebuie sa fie diferite zilnic, pe parcursul a cel putin 3 zile consecutive, EXEMPLU , ziua 1-mar, ziua 2-para , ziua 3-portocala).
Pentru meniurile fara carne se va oferta un gramaj de minim 250g.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unităţile de învăţământ preuniversitar, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

1.2. În situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului sau a şcolarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate şi distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învăţământ, conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) contractele de furnizare: valoare produse şi servicii de transport, incluzând şi serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislaţiei naţionale privind regimul deşeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei şi servicii de transport, incluzând şi serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislaţiei naţionale privind regimul deşeurilor.

În cadrul procesului de selecţie vor fi preferate şi considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preţ acele oferte care alocă cel puţin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime.

2. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate

2.1. Fiecare unitate de învăţământ beneficiară a Programului naţional "Masă sănătoasă" va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii.
2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.
2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul anului întocmirii acestora.

3. 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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr.I . 308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A 1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev.

4. Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev va fi ziua producerii pentru masa caldă;

În situaţia în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spaţii amenajate, în care sunt asigurate condiţiile de manipulare şi depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena şi siguranţa produselor alimentare, condiţii care să poată fi monitorizate şi controlate.
Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învăţământ.
Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condiţiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5. Condiţii pentru transport şi distribuţie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

6. Metode de testare şi control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. **Persoanele** angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

8. 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 definiţiei „produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerinţe:

a) pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afişată la loc vizibil şi va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. l.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Fiecare portie va fi ambalata individual si va contine pachetul alimentar cu meniul ofertat si tacamuri de unica folosinta.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi sunt cele prevazute in Anexa 2 la HG 23/2025

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preponderente cu glucide - cereale, de exemplu, supa cu găluşti şi friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume-frunze în supe şi ciorbe.

7. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte nesecţionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

9. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare.

NOTĂ:
Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Naţional de Sănătate Publică:

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume şi ficăţei de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinaţi, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli şi brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;

19. quinoa cu legume;

Graficul de prestare a serviciilor de catering

Prestarea serviciilor de catering se va efectua zilnic, la ora stabilita impreuna cu unitatea de invatamant (conducerea unitatii de invatamant), pe perioada de desfasurare a orelor de curs.

Acest program va putea fi modificat şi adaptat, în mod corespunzător, în funcţie de necesităţile şi la cerinţa motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunţat în scris la începutul contractului şi, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Masă caldă, în regim catering, pentru preşcolarii şi elevii din unităţile de învăţământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spaţiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătăţii nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unităţile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna şi recreerea copiilor şi tinerilor, cu modificările ulterioare. În situaţia în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spaţii amenajate, în care sunt asigurate condiţiile de manipulare şi depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena şi siguranţa produselor alimentare, condiţii care să poată fi monitorizate şi controlate;

CONDIŢII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranţă constând în alimente şi materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea şi în condiţiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

Produsele aprovizionate vor fi însoţite de documentele legale prevăzute de legislaţia în vigoare (facturi fiscale, avize de însoţire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorităţii contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox şi original.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislaţiei sanitar-veterinare în vigoare.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepţionale, cu aprobarea prealabilă a conducerii autorităţii contractante, la echivalentul valoric şi nutriţional al celor înlocuite.

Ofertantul trebuie sa dovedeasca faptul ca dispune de capacitatea tehnica prin utilajele specializate pentru desfasurarea exclusiva a activitatii de catering şi personalul calificat pentru furnizarea simultana a unui numar maxim de 704 portii zilnice.

Prestatorul va face dovada ca cel putin o persoana din cadrul personalului implicat in prepararea hranei, detine calificarea de bucatar. Cerinta este obligatorie, iar neindeplinirea acesteia va determina stabilirea ofertei ca fiind neconforma.

Ofertantul trebuie să asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea produselor agro-alimentare cat şi pentru prepararea, depozitarea şi transportul hranei.

Conducerea unităţii de învăţământ desemnează un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere. În unităţile de învăţământ care funcţionează cu structuri şcolare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza **"Meniului" săptămânal**, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de responsabilul de program din partea unitatii de invatamant

La intocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se ţină cont de următorii factori: realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.); sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; anotimpul în care se aplică meniurile; realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari în calitate de consumatori; mâncarea să fie consistentă şi să dea senzaţia de saţietate; să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară; asigurarea meniurilor tradiţionale cu ocazia sărbătorilor legale şi religioase.

Ofertantul va fi obligat să afişeze "Meniul" săptămânal în locatiile beneficiarului.

Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ- valoric documentele legale (note de distribuţie, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiţie - distribuţie, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare şi a altor bunuri ce intră în consum.

Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute- responsabilul de program din partea unitatii de invatamant.

Recepţia hranei se va realiza zilnic de către responsabilul de program din partea unitatii de invatamant prin persoanele-desemnate. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Ofertantul are obligaţia de a remedia deficienţele constatate de către personalul de specialitate desemnat de unitatea de invatamant şi directorul unităţii de învăţământ în termen de 1 zi. Aceste

deficiente nu includ si situatiile în care se vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, situatii in care se aplica prevederile prezentului caiet de sarcini care reglementeaza in mod expres aceste situatii.

Livrarea pachetelor lipsa se va face în termen de 1 ora.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziţia autorităţii contractante 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor autorităţii contractante. Proba alimentară va fi păstrată de către autoritatea contractantă în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislaţia sanitară în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Cerinte specifice prinvind controlul si siguranta alimentelor

Prestatorul trebuie să asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea şi păstrarea produselor agroalimentare şi pentru prepararea si transportul hranei.

Recepţia hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de directorul unităţii de învăţământ. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei insotit de declaratia de conformitate si calculul caloriilor si gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate şi/sau al directorului unităţii. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate desemnat de unitatea de invatamant şi directorul unităţii de învăţământ vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei. In aceasta situatie, in functie de ora la care se constata abaterile mentionate, corelat cu orarul elevilor din ziua respectiva, reprezentantii unitatii de invatamant pot solicita prestatorului să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Daca deficienţele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se poate declanşa procedura de reziliere a contractului cu toate consecinţele ce decurg din acestea.

Daca reprezentantii scolii, raportat la ora la care se constata abaterile mentionate, corelat cu orarul elevilor din ziua respectiva, considera ca se impune doar sistarea distribuirii hranei, fara inlocuirea acesteia, pretul calculat pentru numarul de portii total aferent acelei zile nu se va achita prestatorului.

Zilnic, o probă din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece), va fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de personalul de specialitate.

Cerințe specifice privind transportul

•Transportul hranei va fi asigurat de catre prestator cu mijloacele sale de transport fara modificarea pretului din propunerea financiara, pana la destinatia unității beneficiare.

•Mijloacele de transport şi/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate şi în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare şi trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată şi/sau dezinfecție. •Mijloacele de transport şi recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

•Transportul şi distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor- vase izoterme , separat pentru fiecare fel de mâncare.

Recipientele şi/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente şi/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar şi la loc vizibil, astfel încât să nu se poată şterge, într-una sau mai multe limbi comunitare, care să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "numai pentru alimente".

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

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate şi în bună stare de întreținere şi funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării şi să permită igienizarea.

În acest sens, se va prezenta în mod obligatoriu, contract de prestare a serviciilor privind igienizarea doar de catre ofertantul castigator, inainte de semnarea contractului privind serviciile de catering.

• Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de asemenea, necesară şi obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens.

Cerinţe specifice privind igiena personală

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menţine igiena personală şi va purta echipament de protecţie şi de lucru adecvat şi curat.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi şi să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislaţia în vigoare. Controlul medical periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea şi servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecţia Muncii pentru Unităţile de Alimentaţie Publică şi conform indicaţiilor medicului de Medicina Muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

Cerinţe specifice privind alimentele

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

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

În situaţia în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spaţii amenajate, în care sunt asigurate condiţiile de manipulare şi depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena şi siguranţa produselor alimentare, condiţii care să poată fi monitorizate şi controlate.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Cerinţe specifice privind deşeurile alimentare

Deşeurile alimentare trebuie colectate în containere închise şi etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcţie adecvată, păstrate intacte şi uşor de curăţat şi dezinfectat.

Transportul deşeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa.

Prestatorul are obligaţia evacuării zilnice a deşeurilor alimentare.

Toţi cei interesaţi îşi vor prezenta oferta in conformitate cu prevederile din prezenta documentatie de atribuire.

Documente de calificare solicitate sunt :

1.Formular nr. 1 Scrisoare de înaintare
2.Formular nr. 2 Împuternicire-(dacă este cazul)
3.Formular nr.3 Declaraţie privind neîncadrarea în situaţiile prevăzute la art.59 si art.60 din Legea nr.98/2016 privind achiziţiile publice
4.Formular nr. 4 Declaraţie privind respectarea reglementărilor referitoare la condiţiile de mediu, social şi cu privire la relaţiile de muncă
5.Formular nr. 5 Acord d e subcontractare (dacă este cazul)
6.Formular nr. 6 Acord de asociere (dacă este cazul)
7.Formular nr. 7 Angajament privind susţinerea tehnica si profesională a ofertantului(dacă este cazul)
8.Formular nr. 8 Formularul de ofertă si anexele
9.Formular nr. 9 Propunerea tehnica si anexele
10.Formular nr. 10 Declaraţie privind ponderea materiei prime în preţul total al unui meniu
11.Formular nr. 11 Acord privind prelucrarea datelor personale
12.Formular nr. 12 Document de confirmare a acceptării de către Ofertant a clauzelor Contractuale
13.Formular nr. 13 Declaraţie privind neîncadrarea în situaţiile prevăzute la art. 164 din Legea nr.98/2016 privind achiziţiile publice
14.Formular nr. 14 Declaraţie privind neîncadrarea în situaţiile prevăzute la art. 165 din Legea nr.98/2016 privind achiziţiile publice
15. Formular nr. 15 Declaraţie privind neîncadrarea în situaţiile prevăzute la art. 167 din Legea nr.98/2016 privind achiziţiile publice.
16. Certificat constatator emis de ONRC din care rezultă obiectul de activitate al operatorului economic. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC, actualizat la zi .

17.Certificate privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau contribuţiilor bugetul general consolidat al statului (bugetul local, bugetul de stat) la momentul depunerii ofertei;
18. Cazierul judiciar al operatorului economic, şi al membrilor organului de administrare, de conducere sau supraveghere al respectivului operator operator economic, sau a celor ce au

putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, aşa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;

Cerinţe privind capacitatea tehnică şi profesională

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât şi echipamentele de rezervă, vor fi conform legislaţiei române în vigoare şi standardelor europene.

Ofertantul trebuie să execute la termenele legale şi, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice ale aparatelor de măsură şi control utilizate.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza centralizatorului portiilor zilnice livrate, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativă întocmite şi aprobate de unitatea de învăţământ.

DURATA contractului : 9 luni (aprilie -decembrie) 2025, conform programei scolare pe anul 2025, respectiv 120 de zile lucratoare, conform Ordinului Ministerului Educaţiei Naţionale.

CONSIDERAŢII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE :

Ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate cu cerintele prevazute in sectiunea din Caietul de sarcini.

Se vor prezenta :

În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta :

1. Autorizatie de functionare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor, emisa de catre Autoritatea Naţională Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa Alimentelor (A.N.S.V.S.A), pentru activitatea de catering, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul".

2. Autorizatie/Acord de functionare pentru desfasurarea activitatii de alimentatie publica, emisa de catre Primaria de pe raza localitatii unde este inregistrat punctul de lucru, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul".

3. Autorizatie emisa de Directia de Sanatate Publica

4. Autorizatie sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor, emisa de catre Autoritatea Naţională Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa Alimentelor (A.N.S.V.S.A) pentru mijloacele de transport cu care se va efectua distributia alimentelor, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul", care sa faca dovada ca ofertantul detine mijloace de transport echipate si dotate corespunzator pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile.

5.Pentru demonstrarea capacitatii resurselor umane se va prezenta lista angajatilor si extras revisal si/sau contractele de munca ale angajatilor, implicati in prestarea serviciilor ce fac obiectul contractului -servicii de catering.
Prestatorul va face dovada ca cel putin o persoana din cadrul personalului implicat in prepararea hranei, detine calificarea de bucatar. Cerinta este obligatorie, iar neindeplinirea acesteia va determina stabilirea ofertei ca fiind neconforma.

6. Se va prezenta pentru personalul implicat in prestarea serviciilor, certificat de absolvire curs igiena şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate, in conformitate cu anexa 3 din HG23/2025

Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare, **implicate in prestarea serviciilor** ce fac obiectul prezentei achizitii, sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

7. Lista cu utilajele folosite în procesul tehnologic de preparare a hranei. Ofertantul trebuie sa dovedeasca faptul ca dispune de capacitatea tehnica prin utilajele specializate pentru desfasurarea exclusiva a activitatii de catering pentru furnizarea simultana a unui numar maxim de 704 portii zilnice.

8.Ofertantul trebuie să facă dovada unei experienţe similare în domeniul serviciilor de catering prin prezentarea a unui numar de maxim 3 contracte, finalizate in ultimii 3 ani, cu o valoare cumulata de minim 400.000 lei fara TVA, insotite de procesul verbal de receptie/ document constator de indeplinire a obligatiilor contractuale.

9. Ofertantul va prezenta o declaratie cu lista contractelor de prestări servicii de catering, furnizate in ultimii 3 ani. (denumirea serviciului, perioada de prestare, beneficiarii, indiferent daca acestia din urma sunt autoritati contractante sau clienti privati, suma ...)

10. Declaraţie privind respectarea cerinţelor prevăzute în Caietul de sarcini.

Prepararea hranei se va face in conformitate cu necesitatile calorice- cantitative, pe categorii de varsta si de regimuri aprobate de catre directorul scolii. Meniurile vor fi diversificate in functie de sezon.

Specificatia tehnica- va fi prezentata in limba romana. Se prezinta informatiile necesare pentru elaborarea propunerii tehnice astfel încât aceasta sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu specificatiile tehnice din caietul de sarcini.

REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) materie primă min 40%;
b) prepararea hranei;
c) distribuţie: servicii de transport, incluzând şi serviciile de colectare şi transport al deşeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislaţiei naţionale privind regimul deşeurilor.
Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă tariful (preţul) unitar pentru un (l) meniu complet format din : pachet alimentar tip masa calda (felul II + 1 fruct).

Pretul maximal estimat de catre autoritatea contractanta, in cadrul proiectului este de 13,76 lei fara TVA/ meniu/ portie.

ATENTIE - IN SEAP SE INTRODUCE PRETUL TOTAL AL OFERTEI FARA TVA, NU PRETUL PER PORTIE.

Criteriu de atribuire - Cel mai bun raport calitate / pret

ATENTIE - CEL PUTIN 40% DIN PRET TREBUIE SA FIE FORMAT DIN MATERIA PRIMA NECESARA REALIZARII PORTIILOR DE MÂNCARE.

Componenta financiara

Pretul ofertei - 40%

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

Componenta tehnica -60%

Ponderea pentru materie prima din pretul total/portie – min 40 %

Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din preţul total/porţie se acordă punctajul maxim: 60 puncte

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din preţul total/porţie punctajul se calculează astfel:
Pmaterie(n) = Pmaterie(min)/Pmaterie(max)* 60 unde:
Pmaterie(n) — punctajul obţinut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare
Pmaterie(min) —nivelul cel mai scazut al ponderii materiei prime din preţul total/porţie;
Pmaterie(max) — nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preţul total/porţie.
Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preţul total/porţie mai mic decât 40%, oferta va fi considerata necorăspunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă şi respinsă.
Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informaţiile cuprinse în oferta.

Preţul contractului si modalitatea de plată :

Pretul este ferm, nu se acceptă actualizarea/ajustarea preţurilor unitare ofertate.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii contractate in urmatoarele cazuri :

-reducerea numarului de beneficiari in anumite zile sau perioade din an, in functie de solicitarea unitatii de invatamant.

Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la emiterea facturii.

INTOCMIT,
Sef Serviciu juridic
Fodor Gheorghe