

**Aprobat
Primar
Nicolae Liviu DASCĂLU**



CAIET DE SARCINI

**pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică
de servicii de catering: preparare și transport suport alimentar
constând în pachet alimentar, pentru preșcolarii și elevii de la**

Liceul Tehnologic Nr. 1,

din comuna Măcăcineni, județul Argeș,

în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” (PNMS)

I. INFORMAȚII GENERALE

Autoritatea contractantă: Comuna Mărăcineni, județul Arges.

Beneficiar real al Programului național „Masă sănătoasă” (PNMS): Liceul Tehnologic Nr. 1 (unitatea de învățământ cu personalitate juridică și structura arondată Școala Gimnazială Argeșelu).

Denumirea și adresa serviciului/compartimentului din cadrul institutiei: Biroul de achiziții publice al Primăriei Comunei Mărăcineni, strada Principală nr. 274A, județul Argeș.
Persoana de contact: Nanu Daniela. Nr. de tel: 0790779399.

Prezentul Caiet de sarcini include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant va elabora **Oferta** (propunerea tehnică și propunerea financiară) pentru furnizare/servicii a pachetelor alimentare care fac obiectul Contractului ce va rezulta din această procedură

Procedura aplicată: Procedura proprie aprobată prin HCL 29/05.03.2025

Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate – preț.

Scopul: La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar se instituie Programul național „Masă sănătoasă”, denumit PNMS. Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

Sursa de finantare: **Buget de stat- Programului național „Masă sănătoasă” (PNMS), emitent Guvernul Romaniei.**

Obiectul contractului: Servicii de catering: preparare și transport suport alimentar constând în pachet alimentar, pentru preșcolarii și elevii de la Liceul Tehnologic Nr. 1, din comuna Mărăcineni, județul Argeș, în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” (PNMS), conform HG nr. 23 din 28 ianuarie 2025.

Prin Hotărârea de Guvern nr. 23 din 28 ianuarie 2025, publicată în Monitorul Oficial nr. 77 din 29 ianuarie 2025 se instituie Programul național „Masă sănătoasă”, denumit PNMS, la nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.

Volumul total al serviciilor face referire la un numar de **68.660 unitati** (pachete alimentare) – pachet alimentar in regim catering-preparare și transport suport alimentar ce trebuie livrate pe perioada cuprinsa intre martie-iunie 2025 – 75 zile (sfarsitul anului scolar 2024-2025) pentru un numar maxim de 466 elevi si prescolari si pe perioada cuprinsa intre septembrie -decembrie 2025 – 69 zile (inceputul anului scolar 2025-2026 si sfarsitul anului calendaristic 2025) pentru un numar maxim de 489 elevi si prescolari. Acest volum al

serviciilor a stat la baza stabilirii valorii estimate a contractului si reprezinta numarul maxim de portii.

Programul național „Masă sănătoasă” (PNMS) se adresează preșcolarilor și elevilor prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor școlare, conform structurii anului școlar, în anul 2025, în conformitate cu prevederile HG nr. 23/28.01.2025.

Totodata, furnizarea suportului alimentar se face in conformitate cu:

- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar;
- Ordinul Ministrului Sanatatii publice nr. 1563/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinul Ministrului sanatatii nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor;
- Ordinul Ministrului Educatiei si al Ministrului Agriculturii si Dezvoltarii rurale nr. 3840/2024 (3840/81) privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024, cu modificarile si completarile ulterioare;
- Ordinul Ministrului Sanatatii si al Ministrului Educatiei nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificarile si completarile ulterioare;

Astfel, vor beneficia pe perioada cursurilor școlare aferente anului 2024-2025, de acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-un pachet alimentar un număr maxim de 466 preșcolari și elevi de nivel primar și gimnazial de la unitatea de învățământ cu personalitate juridică Liceul Tehnologic Nr. 1 și structura arondată acesteia, Școala Gimnazială Argeșelu, din comuna Mărăcineni, județul Argeș:

Unitatea de învățământ cu personalitate juridică/ Structura arondată	Nr. maxim de preșcolari	Nr. maxim de elevi nivel primar	Nr. maxim de elevi nivel gimnazial	Nr. maxim de elevi nivel liceal	TOTAL
Liceul Tehnologic Nr.1 - PJ	30	126	77	145	378
Școala Gimnazială Argeșelu - Structura	18	34	36	0	88
TOTAL	48	160	113	145	466

Pentru anul 2025-2026, vor beneficia pe perioada cursurilor școlare de acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-un pachet alimentar un număr maxim de 489 preșcolari și elevi de nivel primar și gimnazial de la unitatea de învățământ cu personalitate juridică Liceul Tehnologic Nr. 1 și structura arondată acesteia, Școala Gimnazială Argeșelu, din comuna Mărăcineni, județul Argeș

Prestatorul va furniza alternativ, timp de 3 zile consecutive, variantele de pachete alimentare.

Pachetele alimentare vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectând principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar.

În oferta depusă, prestatorul va prezenta minim 6 feluri de meniuri (va include meniuri standard și speciale - adecvate situațiilor medicale/religioase), în conformitate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor, ținând cont de numărul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și întreținerii unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Liceul Tehnologic Nr. 1 din Mărăcineni va ține evidența cantității de pachete alimentare, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii. Unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Furnizorul 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.

Lunar, Primăria Comunei Mărăcineni va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului Ministerului

Sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi sunt prevăzute în Anexa nr. 2 la HG nr. 23/28.01.2025.

Specificațiile tehnice privind producerea, distribuirea și transportul suportului alimentar sunt prevăzute în Anexa nr. 3 – Specificații tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii din HG nr. 23/28.01.2025.

Programul național "Masă sănătoasă" se adresează preșcolarilor și elevilor prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Livrarea suportului alimentar va începe în ziua următoare semnării contractului, în care se desfășoară cursuri școlare, în baza ordinului de livrare emis de către autoritatea contractantă.

Comanda pentru numărul de pachete alimentare ce vor fi distribuite se va transmite prestatorului de două ori pe zi, în scris, de către unitatea de învățământ, în baza prezenței zilnice a preșcolarilor și elevilor la începutul desfășurării activităților didactice/schimburilor programului școlar, după cum urmează:

- dimineața, până la ora 9⁰⁰, pentru preșcolarii și elevii care desfășoară activități didactice în schimbul 1 al programului școlar;
- după amiaza, până la ora 14⁰⁰, pentru elevii care desfășoară activități didactice în schimbul 2 al programului școlar.

Comanda va conține numărul de pachete alimentare standard sau speciale (adekvate situațiilor medicale/religioase), dacă este cazul.

Pachetele alimentare vor fi livrate în aceeași zi, potrivit următorului Grafic de livrare:

- între orele 9³⁰ și 11³⁰, pentru preșcolarii și elevii care desfășoară activități didactice în schimbul 1 al programului școlar*;
- între orele 14³⁰ și 16³⁰, pentru elevii care desfășoară activități didactice în schimbul 2 al programului școlar*.

**Observație: Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica/adapta orarul privind livrarea pachetelor alimentare, cu obligația de a anunța în scris prestatorul cu cel puțin 48 de ore înainte de data livrării.*

Cantitățile estimate pentru anul școlar 2024-2025 sunt următoarele:

Nr. crt.	Luna	Nr. zile estimate de cursuri școlare	Nr. maxim de elevi/preșcolari	Nr. maxim de pachete alimentare/lună	Preț unitar / pachet alimentar	Valoare totală LEI fără TVA
1	Martie 2025	20	466	9320	13,76	128243,2

2	Aprilie 2025	16	466	7456	13,76	102.594,56
3	Mai 2025	19	466	8854	13,76	121.831,04
4	Iunie 2025	20	466	9320	13,76	128.243,2
TOTAL = 480.912 LEI						

Cantitățile estimate pentru anul școlar 2025-2026 sunt următoarele:

Nr. crt.	Luna	Nr. zile estimate de cursuri școlare	Nr. maxim de elevi/preșcolari	Nr. maxim de pachete alimentare/lună	Preț unitar / pachet alimentar	Valoare totală LEI fără TVA
1	Septembrie 2025	17	488	8296	13,76	114.152,96
2	Octombrie 2025	18	489	8802	13,76	121.115,52
3	Noiembrie 2025	20	489	9780	13,76	134.572,80
4	Decembrie 2025	14	488	6832	13,76	94.008,32
TOTAL = 463.850 lei						

Pachetele alimentare vor fi livrate la următoarele locații pentru anul 2024-2025:

- maxim 378 pachete alimentare pentru preșcolarii și elevii care desfășoară activități didactice la sediul unității cu personalitate juridică din comuna Mărăcineni, DN 73, nr. 464;
- maxim 88 pachete alimentare pentru preșcolarii și elevii care desfășoară activități didactice la sediul structurii arondate Școala Gimnazială Argeșelu din sat Argeșelu, comuna Mărăcineni, nr. 375.

Valoarea maximă a unui pachet alimentar este de 13,76 lei fără TVA, respectiv 15 lei cu TVA inclus.

Valoarea estimată cuprinde toate costurile prestării serviciilor: cheltuielile cu produsele, ambalarea, ambalajele, marcarea, distribuția, depozitarea și orice alte costuri în legătură cu obiectul contractului.

Valoarea estimată în ofertă va cuprinde o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

II. SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME

1. Caracteristici generale

Suportul alimentar furnizat trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului Ministerului Sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar care se va acorda are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, propuse în Anexa nr. 2 – Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi din HG nr. 23/28.01.2025:

- sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume – roșii, castravete, salată;
- sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude – gogoșar, varză, morcov.

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adaugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adaugați în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitura 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 îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

8. Mancarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Specificațiile tehnice ale suportului alimentar trebuie să respecte prevederile Anexei nr. 3 – Specificații tehnice pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii din HG nr. 23/28.01.2025:

- pachet alimentar:

- ✓ produse de panificație din făina integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului,
- ✓ produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului,
- ✓ legume -roșii, castraveți, salata sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- ✓ un fruct.

Variante orintative ale Pachetului alimentar:

Varianta 1:

- exemplu de sandvici: pâine feliată – 80 g, unt, cașcaval – 40 g și roșii – 40 g;
- un fruct întreg.

Varianta 2:

- exemplu de sandvici: chiflă – 80 g, șuncă, cașcaval – 40 g și castravete – 40 g;
- un fruct întreg.

Varianta 3:

- exemplu de sandvici: pâine feliată – 80 g, piept de pui la grătar – 40 g și salată – 40 g;
- un fruct întreg.

Varianta 4:

- exemplu de sandvici: baton – 80 g, pulpă de pui dezosată la grătar – 40 g și salată – 40 g;
- un fruct întreg.

Fructul din pachetul alimentar poate să fie: banană/măr/portocală/pară/piersică sau similar. Fructul trebuie să fie sănătos, fără urme de atacuri provocate de boli sau dăunători.

2. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

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 natura 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 elev, dacă e cazul**.

***Observație: Beneficiarul își rezervă dreptul de a solicita modificarea anexei după semnarea contractului de furnizare, privind cantitatea necesară și tipul de hrană de regim (adecvat situațiilor medicale/religioase) ori de câte ori situația o impune, cu obligația de a anunța în scris prestatorul cu cel puțin 48 de ore înainte de data livrării.*

3. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, va fi de 24 de ore de la momentul ambalării sandviciurilor.

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

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ. Produsele alimentare vor fi pastrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

4. 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.

Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât, în momentul în care acestea ajung la beneficiar să aibă temperatura optimă.

5. Metode de testare și control

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

6. Condiții privind persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția suportului alimentar

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

7. Ambalare etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente:

- a) PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT;
- b) denumirea produsului (de exemplu sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată);
- c) lista ingredientelor;
- d) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul produselor;
- 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, menționându-se inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională, care se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel, cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data limită de consum se înscrie sub forma zi/lună/an, nu este necesară înscrierea lotului,
- j) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

Modalitatea de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică elaborată de ofertant va trebui să reflecte asumarea de către ofertant/tert sustinator/subcontractant a tuturor cerințelor/ obligațiilor/specificațiilor din prezentul caiet de sarcini, în acest sens fiind necesară și semnarea Declarației privind însușirea cerințelor caietului de sarcini. De asemenea, în cadrul propunerii tehnice, ofertantului (ofertant unic, asociați, terți sustinatori, subcontractanți) va transmite Declarația privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a contractului, precum și formularul de Contract propus, semnat și stampilat de ofertant.

Prezentarea propunerii tehnice se va face astfel încât să se asigure posibilitatea verificării corespondenței propunerii tehnice cu specificațiile din caietul de sarcini.

Propunerea tehnica va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului, pe toata durata de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta.

Propunerea tehnica va contine:

A. Descrierea produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor in conformitate cu cerintele prevazute in caietul de sarcini, aplicabile obligatoriu prezentei achizitii. In cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta informatii cu privire la materiile prime/produsele alimentare ce se vor pregati, cu specificarea furnizorilor/producatorilor, documente justificative de la furnizor/producer din care sa rezulte caracteristicile alimentelor de baza/materia prima/produsele alimentare.

Ofertantul va prezenta obligatoriu cate o fisa pentru fiecare din cele 5 variante de meniu oferite, care sa contina descrierea tuturor produselor precum si indicarea gramajului fiecarui produs.

Ofertantul va prezenta totodata propunere fisa de meniu, minim 5 fise, pentru categoriile de copii care nu consuma carne, cu respectarea obligatorie a principiilor nutritionale prevazute prin: Legea nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar, Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarii si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

Toate fisele de meniu prezentate, vor fi vizate inclusive de catre un medic nutritionist/dietetician avizat in conditiile Legii nr. 256/2015 privind exercitarea profesiei de dietetician, precum si infiintarea, organizarea si functionarea Colegiului Dieteticienilor din Romania.

B. Resursele alocate – personalul ofertantului

Ofertantul trebuie sa asigure resursele umane necesare si suficiente pentru realizarea activitatilor contractului, conform graficului convenit intre parti.

Tot personalul implicat in activitatile de preparare, manipulare si livrare a produselor alimentare, trebuie sa respecte pe toata perioada de derulare a activitatilor contractului, cerintele legale privind siguranta alimentara si sa detina avizele/autorizatiile impuse de lege, in acest sens.

Personalul operatorului economic care manipuleaza hrana la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice **Lista personalului responsabil** pentru indeplinirea activitatilor de preparare, ambalare si transport al produselor alimentare, care fac obiectul prezentului caiet de sarcini, impreuna cu documentele suport. Pentru indeplinirea corespunzatoare a cerintelor privind pregatirea, preparare si livrare a unui nr. maxim de 466 pachete zilnic (martie-iunie 2025) si 500 pachete zilnic (septembrie-decembrie 2025), ofertantul va face dovada unui nr. de minim 10 angajati, din care cel putin 2 bucatari.

Pentru personalul inclus in indeplinirea activitatilor contractului, ofertantii vor include documente suport, cum ar fi, dar fara a se limita la:

- Certificate de instruire profesionala privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena alimentara, conform normelor legale in vigoare – Curs de igiena, in conformitate cu Ordin 2209/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, valabil la data prezentarii.

- Fisa de aptitudini specific activitatii desfasurate sau echivalent, cf. HG 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.
- Extras Revisal/contract de munca/declaratii de disponibilitate.

In cazul in care pe perioada derularii contractului, contractantul va avea nevoie de mai mult personal decat cel specificat in Propunerea tehnica, acesta va raspunde pentru asigurarea acestor resurse, fara costuri suplimentare; in acest caz, contractantul isi va completa echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Daca achizitorul considera ca un membru al personalului contractantului, este ineficient sau nu isi indeplineste sarcinile la nivelul cerintelor stabilite, achizitorul are dreptul sa solicite inlocuirea acestuia pe perioada desfasurarii contractului, pe baza unei cereri scrise justificata. In acest caz toate costurile generate de inlocuirea personalului sunt suportate de contractant.

In cazul in care contractantul intentioneaza sa inlocuiasca unul sau mai multe persoane nominalizate in cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu conditia ca persoanele noi, implicate in derularea activitatilor contractului, sa derina la randul lor toate avizele/autorizarile cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma la cererea beneficiarului, la momentul urmatoarei livrari, prin prezentarea documentelor support care dovedesc indeplinirea cerintei.

C. Infrastructura tehnica necesara realizarii activitatilor contractului

Ofertantul trebuie sa se asigure ca personalul care isi desfasoara activitatea in cadrul contractului, dispune de spriinul material si de infrastructura necesara pentru a permite acestuia sa indeplineasca activitatile in mod optim si sa se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanta aferente contractului.

Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica urmatoarele liste:

- Lista utilajelor si a echipamentelor folosite la prepararea si ambalarea pachetului alimentar;
- Ambalajele reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare, in conditii adecvate de temperatura si protectie impotriva contaminarii pe parcursul manipularii/transportului;
- Mijloacele de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Mijloacele de transport trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii: sa fie autorizate sanitar-veterinar, sa fie prevazute si dotate cu mijloace de ventilatie si frigorifice, inclusive cu aparatura pentru controlul si inregistrarea temperaturii, sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizio-chimice si microbiologice, precum si protectia impotriva prafului, insectelor, rozatoarelor si altor posibilitati de poluare, degradare si contaminare a produsului.

Ofertantul va prezenta, pentru cel putin 2 (doua) mijloace de transport, cu care va asigura transportul si distributia pachetelor alimentare, urmatoarele documente:

- Dovada detinerii mijloacelor de transport (proprietate, chirie, comodat, etc);
- Autorizatiile sanitar-veterinare pentru transportul produselor alimentare;

In cadrul propunerii tehnice se va prezenta, in copie "conform cu originalul", dovada autorizarii sanitar-veterinare/Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atesta respectarea

normelor legale in vigoare, pentru operatorul economic prestator de servicii de catering, valabile la data deschiderii ofertelor.

D. Graficul de prestare a serviciilor de catering

In cadrul propunerii tehnice ofertantul va tine cont de volumul, distantele intre locatiile unde urmeaza a se livra pachetele alimentare si de ritmicitatea livrarii meniurilor.

Dupa momentul semnarii contractului de servicii, in functie de graficul de derulare a activitatilor proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare si graficul aproximativ de livrare, aferent contractului, intocmit pe luni/saptamani, urmand ca acesta sa fie actualizat, dupa caz, periodic(de regula lunar), in functie de programul scolar al grupului tinta, precum si a conditiilor de derulare a proiectului.

Programul orar de livrare poate fi modificat de catre beneficiar, cu conditia notificarii prestatorului, cu cel putin o zi inainte.

E. Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice angajamentul ofertantului de a nu subcontracta prestarea serviciilor ulterior emiterii ordinului de incepere livrare, fara acceptul autoritatii contractante, catre operatorii economici care nu au fost nominalizati ca fiind subcontractanti de specialitate in cadrul ofertei.

F. Se vor prezenta in cadrul propunerii masurile de reducere a riscurilor care pot aparea pe parcursul desfasurarii prezentului contract de achizitie publica. Riscurile ce pot aparea, se refera la:

NR. CRT.	RISC IDENTIFICAT (adaugati si alte riscuri considerate ca probabile)	MODALITATILE ATENUARE/LIMITARE DE IMPACT/REMEDIARE
1	Risc de aprovizionare (stocuri insuficiente, furnizori multipli, etc) productie si livrare nr. zilnic de meniuri	
2	Riscuri privind resursele umane (personal insuficient pentru pregatire, preparare si livrare a pachetelor alimentare)	
3	Riscuri privind incadrarea in termenele de livrare(intarzieri in efectuarea livrarilor conform termenelor de livrare/prestarii de servicii, intarzieri in livrare legate de conditii meteo sau alte asemenea)	
4	Riscuri privind inlocuirea alimentelor, hranei necorespunzatoare/perioada de garantie pentru inlocuirea acesteia	
5	Riscuri de imbolnavire a beneficiarilor, consumatori directi	

6	Alte riscuri identificate de ofertant	
---	---------------------------------------	--

In situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma.

III. MODALITATEA DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiara va cuprinde in mod obligatoriu urmatoarele:

- Formularul de oferta insotit de centralizatorul de preturi;
- Defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per portie.

Lipsa formularului de oferta sau a centralizatorului de preturi va conduce la respingerea operatorului economic din procedura.

Pretul cuprins in formularul de oferta va fi pretul ofertat pentru cantitatea maxima solicitata in caietul de sarcini pentru intreg contractul de prestari servicii.

Clasamentul ofertelor se va realiza avandu-se in vedere pretul oferit pentru cantitatea maxima.

Oferta financiara se va face cu TVA evidentiata distinct.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru contractul de achizitie publica.

Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

Preturile din propunerea financiara si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

*****Prestatorii neplatitori de TVA vor mentiona explicit acest lucru!**

IV. EVALUARE SI ANALIZA

Evaluarea se va realiza avandu-se in vedere cantitatea maxima precizata in caietul de sarcini, insumand toate serviciile care vor fi prestate in cadrul contractului.

Achizitorul va compara ofertele primite prin raportarea lor la toate cerintele publicate si alege oferta care indeplineste toate cerintele tehnice si prezinta avantaje fata de acestea, la un raport calitate/pret competitiv.

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica acuratetea ofertelor prin orice mijloace, inclusiv prin a solicita documente suplimentare sau a intreprinde vizite la fata locului la unitatile ofertante.

Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate-pret.

DENUMIRE FACTOR DE EVALUARE 1: PRETUL OFERTEI

DESCRIERE: Componenta financiara

PONDERE: 40%-Invers proportional-Punctaj maxim total 40

Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel:

$P(n) = (\text{Pret minim oferit} / \text{Pret } n) \times \text{punctajul maxim alocat}$.

DENUMIRE FACTOR DE EVALUARE 2: PONDEREA PENTRU MATERIA PRIMA DIN PRETUL TOTAL/PORTIE

DESCRIERE: Componenta tehnica

PONDERE: 40%-Direct proportional-Punctaj maxim total 40

Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte.

Pentru alt nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul $Pmp(n)$ se calculeaza astfel:

$Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$, unde:

$Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total /portie;

MPn - nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

MP maxim-nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

DENUMIRE FACTOR DE EVALUARE 3: TIMPUL DE LIVRARE

DESCRIERE: Componenta tehnica

PONDERE: 20%-Invers proportional-Punctaj maxim total 20

Algoritm de calcul:

Se accepta un timp de acoperire a punctelor de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 60 minute, nu primeste punctaj).

Timpul de livrare este indicat in minute prin raportare la distanta dintre punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar unde ofertantul produce pachetul alimentar si locul livrarii.

Punctajul pentru factorul de evaluare „timp de livrare” se acorda astfel:

- a) Pentru timpul de livrare cel mai scurt(T_{min}) se acorda punctajul maxim 20 puncte;
- b) Pentru alt timp decat cel prevazut la lit. a) se acorda punctajul astfel:

$P(n) = (T_{min} / T_n) \times 20$ puncte.

Unde:

$P(n)$ - punctajul ofertei care se evalueaza - T_{min} = timpul cel mai scurt de livrare - T_n = timpul de livrare mentionat in oferta care se evalueaza.

Punctajul maxim total: 100

Evaluarea ofertelor se realizeaza prin acordarea pentru fiecare oferta in parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicarii algoritmului de calcul stabilit in documentatia de atribuire.

Clasamentul ofertelor se stabileste prin ordonarea descrescatoare a punctajelor respective, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu cel mai mare punctaj.

In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face avand in vedere punctajul obtinut la factorii de evaluare in ordinea descrescatoare a ponderii acestora.

In situatia in care egalitatea se mentine, autoritatea contractanta are dreptul sa solicite noi propuneri financiare, si oferta castigatoare va fi desemnata cea cu propunerea financiara cea mai mica.

V. GARANTII SI MODALITATEA DE CONSTITUIRE

1) Garantia de participare la procedura

In acord cu mecanismul prevazut la art. 35-38 din HG 395/2016, autoritatea contractanta stabileste o garantie de participare la aceasta procedura in cuantum de **9448,00 lei**.

Garantia de participare se poate constitui prin virament bancar (in contul RO34TREZ0465006XXX014248 deschis la Trezoreria Pitesti, cod fiscal Comuna Maracineni 4122582) sau printr-un instrument de garantare emis de o institutie de credit din Romania sau din alt stat ori de o societate de asigurari, in conditiile legii.

Dovada constituirii garantiei de participare se va transmite autoritatii contractante pana la termenul limita de depunere a ofertelor.

Garantia de participare se va retine ofertantului in cazul in care:

- a) isi retrage oferta in perioada de valabilitate a acesteia;
- b) oferta sa fiind stabilita castigatoare, nu constituie garantia de buna executie;
- c) oferta sa fiind stabilita castigatoare, refuza sa semneze contractul de achizitie publica in perioada de valabilitate a ofertei.

In cazul depunerii de oferte in asociere, garantia de participare constituita prin instrument de garantare, acesta va fi emis in numele asocierii si sa mentioneze ca acopera in mod solidar toti membrii grupului de operatori economici asociati.

2) Garantia de buna executie

In acord cu mecanismul prevazut la art. 39-42 din HG 395/2016, autoritatea contractanta stabileste o garantie de buna executie aferenta viitorului contract de achizitie publica, in cuantum de 5% din valoarea fara TVA a contractului atribuit.

Garantia de buna executie se constituie in termen de 5 zile lucratoare de la data semnarii contractului.

Garantia de buna executie se poate constitui prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o institutie de credit din Romania sau din alt stat sau de o societate de asigurari, in conditiile legii si devine anexa la contract.

Aceasta poate fi constituita si prin retineri succesive din sumele datorate pentru facturi pariale, caz in care contractantul are obligatia de a deschide la Trezoreria Statului din cadrul organului fiscal competent un cont de disponibil distinct la dispozitia autoritatii contractante,

în care va depune initial o suma ce nu trebuie sa fie mai mica de 0,5% din valoarea contractului (fara TVA).

Autoritatea contractanta are dreptul de a emite pretentii asupra garantiei de buna executie, oricand pe parcursul indeplinirii contractului de achizitie, in limita prejudiciului creat, in cazul in care contractantul nu isi indeplineste din culpa sa obligatiile asumate prin contract.

Anterior emiterii unei pretentii asupra garantiei, autoritatea contractanta are obligatia de a notifica pretenta atat contractantului, cat si emitentului instrumentului de garantare, precizand obligatiile care nu au fost respectate, precum si modul de calcul al prejudiciului. In situatia executarii garantiei de buna executie, partial sau total, contractantul are obligatia de a reintregi garantia in cauza raportat la restul ramas de executat.

Restituirea garantiei de buna executie se va efectua in concordanta cu dispozitiile art. 42 alin. (2) din HG 395/2016.

VI. Etapa de finalizare a contractului de servicii

Etapa de finalizare a contractului de servicii: încheierea procedurii are loc atunci când comisia de evaluare întocmește raportul procedurii și face cunoscute datele selecției de oferte în comunicările adresate ofertanților; întocmirea dosarului de achiziție publică.

Procedura internă de atribuire pentru atribuirea contractului de servicii se poate desfășura și dacă se primește o singură ofertă care corespunde cerințelor din documentația de atribuire.

Încheierea contractului de servicii

Autoritatea contractantă are obligația de a încheia contractul de achiziție de servicii, în formă autentică, cu persoana fizică sau juridică a cărei ofertă a fost acceptată de către comisia de evaluare.

Serviciile vor incepe la data semnarii contractului de servicii de catre ambele parti si se vor presta pe baza de comenzi zilnice emise de catre reprezentantii Liceului Tehnologic nr.1 Maracineni, in functie de numarul de elevi si prescolari prezenti la cursuri, conform cerintelor caietului de sarcini anexat la prezenta.

Valoarea estimata

Valoarea totala estimata a contractului este de **944.762 lei** la care se adauga TVA conform legii.

Durata contractului

Durata contractului este de la data semnarii acestuia si pana la 31.12.2025.

VII. Recepția serviciilor

Recepția cantitativă și calitativă a pachetelor alimentare se va realiza zilnic de către Beneficiar, Liceul Tehnologic Nr. 1 Mărăcineni, prin persoana/persoanele nominalizată/nominalizate în acest sens. Procesul verbal de recepție va cuprinde numărul de pachete alimentare livrate. De asemenea, Prestatorul va prezenta o declarație de conformitate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

VIII. Plata Serviciilor

Facturarea serviciilor se va realiza o dată pe lună, în baza documentelor de recepție cantitativă și calitativă zilnică. Facturile vor reflecta cantitățile efectiv recepționate. Plata facturilor se realizează în termen de 30 de zile de la data transmiterii facturii către achizitor. Factura va fi însoțită de documentele de recepție cantitativă și calitativă întocmite și aprobate de beneficiar.

CONDITII GENERALE

Valoarea contractului nu va depasi suma de 944.762 lei ^{fora} cu TVA, conform graficului de livrare estimat de catre Liceul Tehnologic nr. 1 Maracineni, in baza numarului de portii aprobat prin HCA nr. 76, 77, 78 si 79/11.02.2025.

Pretul contractului ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.

Achizitorul are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de produse in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul unitatilor scolar, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului unitar).

Achizitorul isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de produse contractata.

Procedura de achizitie este procedura proprie de atribuire a contractului de achiziție, organizata in baza NORMELOR PROCEDURALE INTERNE *pentru organizarea și desfășurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect Servicii sociale și alte servicii specifice*, prevăzute în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Intocmit,

Daniela NANU

Daniela

