

COMUNA DOBROVĂȚ
JUDEȚUL IAȘI

CAIET DE SARCINI



Aprob, Primar

Cătălin Martinuș

CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIA DE SERVICII DE CATERING PENTRU ȘCOLI

PENTRU ATRIBUIREA ACORDULUI CADRU PRIN PROCEDURA SIMPLIFICATA PROPRIE

TITLUL ACORDULUI CADRU: Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii ȘCOLII GIMNAZIALE ȘTEFAN CEL MARE ȘI SFÂNT DOBROVĂȚ, COMUNA DOBROVĂȚ, JUDEȚUL IAȘI COD CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

1. Introducere

UAT Dobrovăț intenționează încheierea unui acord cadru de prestări servicii de catering pentru 170 elevi și preșcolari ai Școlii Gimnaziale Dobrovăț, pe parcursul anilor școlari 2026-2027, 2027-2028, 2028-2029.

Scoala gimnazială Dobrovăț este beneficiar al Programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, aprobat prin Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 77/2023, completată de Normele metodologice din 2023 de aplicare a prevederilor OUG 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 unități de învățământ preuniversitar de stat nr 0/2023 și HG nr 1171/2025 privind instituirea programului „Masă sănătoasă”.

Implementarea acestui program are drept scop asigurarea premiselor accesului egal și nediscriminatoriu la educație a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidențial de apartenență sau de situația socio-economică.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară.

Procedura de atribuire aplicată este Procedura proprie", cu aplicarea criteriului de atribuire: "CEL MAI BUN RAPORT CALITATE - PREȚ", în condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice și ale Hotărârii nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

In cazul procedurii nu s-a prevăzut împărțirea achiziției pe loturi.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție publică se efectuează conform prevederilor cuprinse în procedura operațională privind organizarea și desfășurarea procedurii proprii de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr.2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu valoare estimată fără TVA mai mică decât cea prevăzută la art.7, alin.1, lit e (de la 270.120 lei până la 3.636.150 lei).

Masa caldă, în regim catering, pentru unitățile de învățământ în care nu există cantina pentru prepararea în regim propriu, dar în care există un spațiu de servire a mesei sau un alt spațiu amenajabil în acest scop, iar produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în spații amenajate în care să existe condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

În cadrul acestei proceduri, COMUNA DOBROVĂȚ îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul acordului cadru.

Caietul de sarcini conține, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii.

Ofertele ce nu îndeplinesc toate cerințele tehnice obligatorii și minimale vor fi respinse.

Nu se acceptă depunerea de oferte alternative. Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai oferte integrale, care corespund tuturor cerințelor obligatorii stabilite prin prezentul Caiet de sarcini.

Pe parcursul analizării și verificării documentelor prezentate de ofertanți, comisia de evaluare are dreptul de a solicita oricând clarificări sau completări ale documentelor prezentate de aceștia pentru demonstrarea conformității ofertei cu toate cerințele solicitate. În cazul în care ofertantul nu transmite în perioada precizată de comisia de evaluare, răspunsurile la cererile de clarificări sau în cazul în care explicațiile prezentate de ofertant nu sunt concludente, oferta sa va fi respinsă.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului acordului cadru.

Nu se acceptă prezența operatorilor economici la ședința de deschidere a ofertelor!

Specificatiile tehnice care indica un anumit producator, o anumita origine sau un anumit procedeu, ori care se refera la marci, brevete, tipuri, la o origine sau la o productie specifica sau la standard, sunt mentionate doar pentru identificarea cu usurinta a caracteristicilor produselor ce urmeaza a fi achizitionate si NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici; acestea vor fi intotdeauna insotite de mentiunea «sau echivalent».

Valoarea acordului cadru

Valoarea estimată a acordului cadru este de **1.364.148** lei fără TVA.

Durata acordului cadru

Durata acordului cadru este de 34 luni începând cu data de 07.09.2026, totalizând 540 zile de execuție.

2. Legislatie

Achiziționarea serviciilor de catering se va face cu respectarea strictă a :

- Legii 98/2016 privind achizițiile publice
- HG 395/2016 privind normele de aplicare a legii achizițiilor publice 98/2016
- www.anap.gov.ro
- Legii nr 101/2016 privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii,

precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor, cu modificările și completările ulterioare

3. Specificatii tehnice

3.1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masa caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii prevăzute mai jos.

Dreptul de a primi zilnic produsele îl au numai prescolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentară nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către prescolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

LISTA alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor

Nr. crt.	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu conținut mare de zahăruri*	Peste 15 g zahăruri/100 g produs	-prăjituri -bomboane -acadele -alte produse similare

2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs - acizi grași trans peste 1 g/100 g produs	-hamburgeri -pizza -produse de tip patiserie -cartofi prăjiți -alte alimente preparate prin prăjire -maioneze,margarina -brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3.	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)	-chipsuri -biscuiți sărați - covrigei sărați - sticksuri sărate - snacksuri - alune sărate - semințe sărate - brânzeturi sărate - alte produse similare
4.	Băuturi răcoritoare**	-	- orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5.	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vânzare
6.	Alimente neambalate***	-	- alimente vrac - sandvișuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare

* Fac excepție fructele și legumele proaspete.

** În incinta școlilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală îmbuteliată, pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se exceptează bananele și citricele.

**** Pentru crearea unor deprinderi nutriționale sanogene se recomandă etichetarea nutrițională.

3.2 Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

Unitatea de invatamant beneficiara a programului-pilot va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

Fumizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat, unitatile inregistrate/autorizate sanitar- veterinar si pentru siguranta alimentelor, de pe teritoriul Romaniei, vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatile scolare, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz.

Unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

3.3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Suportul alimentar care provine din unitati inregistrate /autorizate sanitar veterinar se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare referitoare la conditiile sanitar veterinare si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico sanitare si la etichetare conform normelor metodologice de aplicare a OUG 92/2017 si pot fi transportate numai cu mijloace de transport autorizate /inregistrate sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produse lor agricole si de abrogare a Regufamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/Al /1997 - Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

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

3.4.Pachetul alimentar – conditii si cerinte minimale impuse

S-a optat ca suportul alimentar sa fie un pachet alimentar, compus din variante orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica, care sunt exemplificative in **Anexa 3**, de la **Normele metodologice de aplicare OUG nr. 77/2023**

Hrana consta in asigurarea unui pachet alimentar, preparat conform principiilor ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii prevazute in prezentul caiet de sarcini.

Pachetul alimentar trebuie sa contina si un fruct.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea pachetului alimentar se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, dupa incheierea contractului subsecvent, in fiecare unitate de invatamant/punct de livrare, in care isi desfasoara activitatea Școala Gimnazială Dobrovăț cu unitatile de invatamant din subordine, conform Graficului de prestare a serviciilor de catering

Suportul alimentar va consta intr-un pachet alimentar compus din produse care sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescentii. (Anexa 1 - la Ordinul nr. 1563/2008) si in conformitate prevederile art.2 alin(5) din Hotararea nr. 1152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor O .U.G. nr. 105/2022, privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat precum și a Normelor Metodologice de aplicare a OUG 77/2023

Pentru menținerea sănătății preșcolarilor și elevilor, în cadrul Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, denumit în continuare Programul-pilot, se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Pachetul alimentar furnizat poate contine :

- produse de panificație din făină 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, salată sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.;

La acestea se vor adauga un fruct.

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, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Activitatea de hranire va fi realizata pe baza "Planului meniului saptamanal", intocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana aprobat de catre unitatea de invatamant.

La intocmirea "Planului meniului saptamanal" trebuie sa se tina seama de urmatoorii factori:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;

- anotimpul in care se servesc meniurile;
- preferintele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
- realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreate de catre cei care le consuma;
- sa fie consistent si sa dea senzatie de satietate;
- sa fie variat atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara. In acest scop, in propunerea tehnica vor fi prezentate cel putin 1 varianta de meniu saptamanal.

Ofertantul să respecte particularitatile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevazute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.

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

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

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

Prestarea serviciilor se va realiza în condițiile stabilite prin Anexa nr. 2 și Anexa nr. 3 - Principii care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 77/2023.

Prestatorul/furnizorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive.

Se va asigura transportul și distribuția la destinatar, conform orarului stabilit împreună cu unitatea de învățământ. Sumele oferite vor include și cheltuielile cu ambalarea și transportul.

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, (inclusiv posibile variante de meniu).

Prestatorul de servicii de catering pentru școli va realiza pachetele alimentare cu respectarea cerințelor privind compoziția meniurilor de hrană aferente pachetelor alimentare stabilite prin prezentul caiet de sarcini și cu respectarea cerințelor legislative prevăzute de:

- Hotărârea nr. 1152/2022 din 16 septembrie 2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat,
- Legea 123/2008 pentru o alimentare sanatoasă în unitățile de învățământ
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți;
- Alte prevederi legislative care corespund unor condiții specifice aferente prestării de servicii de catering pentru școli.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- Lipide (grasimi)
- Glucide (dulciuri, fructe, legume etc.)
- Proteine (carne, branza, lapte, oua, etc.)

De asemenea, la întocmirea pachetelor se va ține cont de faptul că beneficiarii serviciilor vor fi copii (prescolari, ciclul primar, ciclul gimnazial (total 170 elevi) și ca realizarea unui aport echilibrat al factorilor nutritivi necesită ca alimentele să fie combinate în proporții care să asigure nevoile nutriționale ale organismului.

În acest sens, administratorul firmei de catering va stabili meniul (Se vor prezenta minim 5 variante de meniu care se vor încadra în valoarea pachetului oferită) ținând cont de informațiile cuprinse în prezentul caiet de sarcini-Principii și cerințe ale unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți (care include cerințe legislative din cadrul Ordinului nr. 1563/2008), fără a exclude alte prevederi legislative referitoare la condițiile specifice aferente prestării de servicii de catering pentru școli.

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

Toate preparatele vor fi însoțite de o declarație de conformitate întocmită conform legii, prin care prestatorul își asumă respectarea condițiilor privind pachetele alimentare care vor fi distribuite beneficiarilor.

3.5. Siguranța și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi ziua producerii pentru masa caldă.

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

Operatorul economic va prezenta pentru produsele alimentare distribuite (un fel principal la alegere), conform prevederilor HG nr. 1296/2021, buletinul de analiză efectuat doar în laboratoarele autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate RENAR pentru următoarele elemente obligatorii: grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, fibre și sare, buletin nu mai vechi de 10 zile.

Operatorul economic va prezenta pentru produsele alimentare distribuite (un fel principal la alegere) buletinul de analize microbiologice de la o instituție acreditată RENAR, conform prevederilor Regulamentului CE nr. 2073/2005 al comisiei, din 15 noiembrie 2015 privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare, cu modificările și completările ulterioare, pentru următoarele elemente obligatorii, fără a se limita la acestea: drojdii și mușcăiuri, enterobacteriaceae, escherichia coli și salmonella spp, buletin nu mai vechi de 10 zile.

ATENȚIE: TOATE analizele din buletinul de analiză vor fi acreditate RENAR, în caz contrar oferta va fi declarată NECONFORMĂ.

3.6. 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 aplicabile în materie. Mijloacele de transport vor fi curățate și dezinfectate înaintea oricărui transport de alimente produs finit – se va prezenta graficul de monitorizare a curățeniei și dezinfecției,

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții de igienă.

Hrana caldă trebuie ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

În toate situațiile recipientele folosite la livrarea hranei vor trebui să mențină atât temperatura cât și proprietățile organoleptice ale acestora și vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Ambalarea și distribuirea pachetului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum.

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

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Sandviciurile trebuie să fie ambalate etans fiecare în parte, iar apoi ambalate/asezate în pungi de unică folosință.

Fructele vor fi transportate în pungi/ladite de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor în timpul transportului și manipulării.

Transportul alimentelor necesare preparării meniurilor și a meniurilor se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar, autorizată însoțind în permanență mijloacele de transport, respectând intervalul orar de livrare. Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

În timpul transportului, prestatorul are obligația manipulării și utilizării de ambalaje corespunzătoare, astfel încât să asigure integritatea hranei.

Documentele care vor însoți livrarea/distribuția la locul de prestare a serviciilor de catering școlar:

Prestatorul trebuie sa prezinte pentru fiecare livrare/transport a pachetelor alimentare urmatoarele documente:

a) *Aviz de expeditie*

b) *Declaratie de conformitate.*

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii. Prin declaratia de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering scolar cu prevederile legale si adaptarea acestora la categoriile de beneficiari mentionati in nota de comanda adresata prestatorului.

Raspunderea si riscurile pentru hrana expediata, pe timpul transportului, apartin prestatorului precum si raspunderea pentru calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.

Pentru toate produsele oferite trebuie prezentate certificate de calitate, dupa caz, licenta de fabricare si buletine de analiza.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, efectuate/realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, conform competențelor legale.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controlului în sănătate publică, conform competențelor Ministerului Sănătății, prevăzute de legislația în vigoare.

Serviciile de ambalare, transport si distribuire a pachetelor alimentare vor fi incluse in pretul final.

3.7. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate RENAR.

Operatorul economic va prezenta pentru produsele alimentare distribuite (un fel principal la alegere), conform prevederilor HG nr 1296/2021, buletinul de analiză efectuat doar în laboratoarele autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate RENAR pentru următoarele elemente obligatorii: grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, fibre și sare, buletin nu mai vechi de 10 zile.

Operatorul economic va prezenta pentru produsele alimentare distribuite (un fel principal la alegere) buletinul de analize microbiologice de la o instituție acreditată RENAR, conform prevederilor Regulamentului CE nr 2073/2005 al comisiei, din 15 noiembrie 2015 privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare, cu modificările și completările ulterioare, pentru următoarele elemente obligatorii, fără a se limita la acestea: drojdii și mucegaiuri, enterobacteriaceae, escherichia coli și salmonella spp, buletin nu mai vechi de 10 zile.

ATENȚIE: TOATE analizele din buletinul de analiză vor fi acreditate RENAR, în caz contrar oferta va fi declarată NECONFORMĂ.

3.8. Distribuția alimentelor

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de masa calda la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Distributia se va face numai de catre persoane care dețin un curs Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. [2.209/4.469/2022](#) privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. [355/2007](#) privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

3.9. Ambalare, etichetare și marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. [1.169/2011](#) al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. [1.924/2006](#) și (CE) nr. [1.925/2006](#) ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei [87/250/CEE](#) a Comisiei, a Directivei [90/496/CEE](#) a Consiliului, a Directivei [1999/10/CE](#) a Comisiei, a Directivei [2000/13/CE](#) a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor [2002/67/CE](#) și [2008/5/CE](#) ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. [608/2004](#) al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a)denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b)lista ingredientelor;
- c)substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d)cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e)cantitatea netă;
- f)data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g)condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h)Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

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	

Declarația nutrițională 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;

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) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) 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:

a) 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";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Ofertantul va face dovada posibilității furnizării serviciilor de catering cu următoarele:

-mijloace de transport: 3 autovehicule care dețin Autorizare sanitară veterinară pentru mijloace de transport al produselor de origine animală emisă de DSVSA și autorizate DSP

-punct de lucru autorizat DSVSA pentru obiectivul catering valabil la momentul prezentării, precum și pe perioada derulării contractului conform Ordinului ANSVSA 111/2018 și autorizația sanitară de funcționare emisă de DSP cu codul CAEN Rev.3-5622

-aviz/autorizație ISU pentru punctul de lucru

-autorizație ANM pentru punctul de lucru (aviz mediu)

-minim de dotări tehnice ale punctului de lucru autorizat: mașină de gătit – 1 buc, combină frigorifică – 1 buc, lada frigorifică – 1 buc, cuptor gastronomic – 1 buc, linie automată de spălat veselă/oale/navete – 1 buc, mașină profesională (de curățat legume, roboți, feliatoare, etc)

-resurse umane: 6 angajați/an fiscal din care cel puțin unul trebuie să prezinte certificat de bucatar sau lucrator în alimentație publică. Prezentarea registrului revizal precum și copie după bilanț prescurtat anual

(2024, 2025) este conditie obligatorie in vederea sustinerii capacitatii de derulare a contractului din partea ofertantului. Ne prezentarea registrului revisal si copie dupa bilanturi se considera oferta NECONFORMA. Numarul minim de persoane angajate conform bilant prescurtat 2024, 2025 trebuie sa fie de 6 persoane/ an fiscal. Documentele prezentate vor putea fi verificate prin interogarea bazei de date anaf de catre autoritatea contractanta. Nota: prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor de personal, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei financiare Se adauga contract de colaborare medic nutritionist/dietetician plus diplome/certificate in acest sens.

Ofertantul trebuie sa prezinte, de asemenea fişa de aptitudini, în termen, a personalului desemnat pentru prepararea hranei - în copie conform cu originalul

- Asigurare de Răspundere Civilă Profesională (RCP) pentru a putea plăti daune morale sau materiale beneficiarilor din cauza erorilor (ex. intoxicații alimentare, greșeli de preparare) sau neglijenței, acoperind costurile legale și despăgubirile civile în valoare minima de 50.000 euro.

- Ofertanții trebuie să demonstreze că în ultimii 2 ani (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) au prestat servicii similare (consumuri colective – școli, grădinițe în cadrul PNMS) în valoare cumulată de cel puțin valoarea in lei, fără TVA mentionata la II.2.6. din FDA **(1.364.148 lei)**.

Ultimii 2 ani vor fi calculati prin raportare la data-limita de depunere a ofertelor stabilita de autoritatea contractanta in anuntul de participare simplificat.

Ofertantul trebuie să demonstreze că în ultimii 2 ani (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) a prestat servicii similare la nivelul a maxim 2 contracte – în cadrul PNMS, catre beneficiari publici sau privati, în valoare cumulată de cel puțin valoarea estimata a contractului pe care il oferteaza (lei, fără TVA): 1.364.148 lei

Ultimii 2 ani vor fi calculati prin raportare la data-limita de depunere a ofertelor, cu mentiunea ca modul de calcul al perioadei nu va fi afectat de eventuale decalari ale termenului limita prevăzut in Anuntul de Participare/Invitatie de Participare publicat.

-Dovada livrării pachetelor în ambalaje bio

3.10. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

-deseurile alimentare nu trebuie lasate sa se acumuleze in camera pentru alimente;

-deseurile alimentare trebuie depozitate in containere inchise; aceste containere trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si unde este necesar, usor de curatat si dezinfectat;

-spatiile de depozitare a deșeurilor trebuie create si administrate in asa fel incit sa poata fi mentinute curate si pentru a se preveni aparitia si raspandirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor;

-ofertantul va prezenta planul propriu de curățenie și dezinfecție pentru toate spațiile și echipamentele din dotare

-ofertantul va prezenta planul propriu de dezinsecție/deratizare inclusiv contract cu o firmă specializată

-copie xerox contract incheiat cu firma de preluare deseuri alimentare.

3.11. Cerințe privind igiena personală

-fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel inalt, si va purta echipament de protectie adecvat si curat;

-personalul bucatariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice;

-persoana desemnata de firma (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; ea va investiga activ pe toti lucratorii inainte de a incepe munca si daca prezinta semne de boala ii va trimite la medic; nici unei persoane, stiuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtatoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt rani infectate, infectii dermatologice, inflamatii sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipuleaza alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminarii directe sau indirecte a alimentelor cu agenti patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate aparitia in timpul lucrului a unor semne de boala.

-se vor prezenta pentru intregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de serviciu.

3.12. Cerințe specifice privind alimentele:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care continsubstante necunoscute, astfel incit dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare, ele. sunt inca nepotrivite consumului uman;

- avand in vedere necesitatile privind necesarul de proteine, se solicita utilizarea materiei prime (inclusiv came, ficat etc) refrigerata nu congelata.

- materiile prime si ingredientele depozitate intr-un loc se vor mentine in conditii adecvate, create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor;

- toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incit nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incit sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate incit se va asigura ca epidemiile vor putea fi controlate;

- materiile prime, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, nu trebuiesc mentinute la temperaturi care pot cauza un risc pentru sanatate. Potrivit sigurantei alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa fie manipulate in vederea prepararii, transportului, depozitarii, prezentarii si servirii cu conditia ca acest lucru sa nu conduca la aparitia unui risc de sanatate;

- cand alimentele se tin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor raci cat se poate de repede dupa etapa de pregatire termica sau dupa etapa de pregatire finala, la temperaturi care sa nu reprezinte un risc pentru sanatate;

- hrana va fi servita la aproximativ 30 min. de la preparare. In caz contrar, ele trebuie mentinute la o temperatura mai mare de 60 C;

- este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta;

- substantele periculoase si/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzator si se vor depozita separat si in containere sigure;

- la fiecare predare, unitatea este obligata sa aduca probe alimentare, care vor fi pastrate in unitatea sanitara timp de 48 ore;
- in cazul neconformitatilor produselor finite, ofertantul are obligatia de a le inlocui in timp de 1 ora;
- alimentele produs finit nu vor contine substante conservante, aditivi (cu exceptia celor permise);
- ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite si aprobate, fara acordul achizitorului; in situatii speciale, in cazul aparitiei unui caz deosebit, unitatea poate comunica firmei un meniu adaptat;
- alimentele produs finit vor fi portionate de catre ofertant
- modul de transport al alimentului finit se va efectua la temperaturi diferite in functie de perisabilitatea produsului finit
- desertul va fi livrat individual, in folie de uz alimentar;
- fructele vor fi spalate si ambalate individual
- pentru ou se va prezenta zilnic declaratie/document privind valabilitatea produsului

Principii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari / elevi:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara aceste mancaruri nu trebuie sa contina aditivi sau alte substante acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.
2. Uleiul necesar prepararii se utilizeaza o singura data, fiind un ulei de calitate superioara.
3. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
4. Sarea iodata utilizata nu trebuie sa contina antiaglomeranti sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceea si grupa la felurile de mancare servite
6. Evitarea mancarurilor care solicita un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinatie produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot).
7. Nu se var permite mancarurile gen tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor si nu ca ochiuri romanesti sau prajite.
8. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze.
9. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte (nesectionate dupa fierbere).
10. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
11. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul-pilot au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

NOTA: Variante orientative de meniu sunt incluse în sugestiile Institutului National de Sanatate Publica

In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat scolarilor . Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide (grasimi)
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc)
- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale, etc)

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului (Anexa 3 din Ordinul 1563/2008 al MSP).

Prestatorul serviciului de catering are obligatia afisarii in sala de mese meniul la inceputul fiecărei săptămâni.

Prezenta zilnica a beneficiarilor la masa va fi transmisa telefonic in fiecare dimineata pana la ora 8:30.

Beneficiarul poarta toata raspunderea pentru salubritatea si igienizarea spatiului si a mobilierului aferent salii de mese.

3.13. Recepția și livrarea

Livrarea se va realiza zilnic, la locatia Scolii Gimnaziale Dobrovăț, pe baza comenzilor date de unitatea scolara. Fiecare suport alimentar sa fie ambalat in cutie de carton /punga care sa asigure integritatea produselor in timpul manipularii.

Receptia pachetelor alimentare aferenta serviciilor de catering pentru scoli se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispozitia beneficiarului autoritatii contractante 1 (una) proba alimentara. Proba alimentara va fi pastrata de catre beneficiar in frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislatia in vigoare. De asemenea, hrana va fi verificata obligatoriu de catre personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Receptia se va face la livrare, de catre unitatea scolara, in prezenta prestatorului, si va fi consemnata intr-un proces verbal de receptie cantitativa si calitativa, semnat de reprezentantii ambelor parti.

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

- aviz de expeditie,
- documente care sa ateste originea
- documente de insotire a marfii
- produsele care nu intrunesc conditiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator, vizual, si daca situatia o impune, la un centru de analiza acreditat de Directia Sanitar Veterinara.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de catre furnizor.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii pachetelor se constata ca prestatorul nu isi indeplineste, din culpa sa, obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice care se constata abateri, care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor personalul desemnat de institutia de invatamant va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii

In cazul in care se constata abateri grave de la cerintele prezentului caiet de sarcini achizitorul are dreptul sa solicite inlocuirea intregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de aceasta situatie vor fi suportate de catre fumizor.

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimentare la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acestora de catre persoana imputernicita din partea autoritatii contractante.

Graficul de servire a masei calde se va face astfel: pentru un număr de 170 elevi și preșcolari livrarea se va face la ora 10.00, către toate unitățile de învățământ: Școala Gimnazială Dobrovăț, Școala Primară Dobrovăț, Școala Primară Pietriș, Școala Primară Frenciugi.

3.14 Facturarea serviciilor prestate

Facturarea produselor livrate se va face **lunar** in baza: proceselor verbale de receptie si a comenzilor transmise de unitatea scolara beneficiara.

La solicitarea expresa a autoritatii contractante, ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc)

Pe perioada contractului autoritatea contractanta poate modifica cerintele (frecventa, cantitatea, perioada, locul de desfasurare, etc) in functie de evolutia programului, dar cu anuntarea in prealabil a operatorului economic cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de desfasurare a activitatii.

3.15. Notificari privind modificarea numarului de elevi prezenti la cursuri

În cazul in care, conform legislatiei in vigoare, programul scolar se modifica, iar numarul de elevi prezenti fizic la cursuri scade, Autoritatea contractanta are obligatia de a notifica Prestatorul cu minimum 24 ore inainte, pentru diminuarea numarului de portii sau anuntarea suspendarii obligatiei de a livra portii, pe ziua/perioada respectiva. Exemple de cazuri in care poate opera notificarea Prestatorului, conform celor indicate mai sus:

-suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale;

-implementarea unui sistem prin care elevii participa la cursuri prin rotatie;

-intreruperea/suspendarea cursurilor pentru activitati de dezinfectie a salilor de clasa, greve sau alte manifestări.

Exemplele de mai sus nu constituie o listă exhaustivă de motive pentru care autoritatea contractantă are dreptul să ceară suspendarea prestării serviciilor oferite.

4. Elaborarea ofertei

4.1. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Ofertantul va prezenta propunerea tehnică ținând cont de următoarele aspecte:

-va descrie detaliat metodologia, planul de lucru și tehnologia de realizare a hranei conform normelor în vigoare privind siguranța alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP

-oferta va cuprinde modul de recepție și depozitare a produselor alimentare neprelucrate, modul de realizare și dotările tehnologice pentru realizarea hranei, modul privind depozitarea alimentelor finite, modul privind spălarea, igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, compartimentelor de transport, a spațiilor, etc.

-condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările HACCP:

-în cadrul blocului alimentar vor fi amenajate următoarele sectoare: recepție și depozitare produse alimentare neprelucrate, spații pentru prelucrări primare, spații pentru prelucrări finale, spații pentru depozitarea alimentelor pentru o zi, oficiu de distribuție, control dietetic, anexe pentru personal, recepție și depozitare produse alimentare neprelucrate, dimensionate în funcție de stocul necesar pentru fiecare categorie

-depozitul de materii prime va cuprinde: acces direct din exterior și spre spațiul de pregătire preliminară, pereți și paviment lavabile, sifon de pardoseală-pavimentul va avea pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală, rafturi și paleți pentru depozitarea materiei prime neperisabile, spații frigorifice pentru depozitarea materiei prime ușor perisabile-frigidere și congelatoare, spații prelucrare primare separat pentru legume, carne, pește, păsări. Camerele pentru prelucrări primare se vor conecta direct cu spațiile bucătăriei propriu-zise, sau prin intermediul unui coridor intern „curat” neintersectat cu circuitele de aprovizionare „murdare”

-spațiul de pregătire preliminară materii prime (ouă, legume, zarzavaturi proaspete, carne, pește, brânzeturi, preparate din carne) va cuprinde: acces direct dinspre depozitul de materii prime, pereți paviment lavabil cu pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală, chiuvete inox (separate pe categorii de produse) cu racord la apă rece și caldă și canalizare, sifon pardoseală, spații frigorifice marcate pe categorii de alimente, evacuarea deșeurilor menajere rezultate să fie făcută direct în exterior

-spații pentru prelucrări finale, compartimentat în zone distincte prin pereți de compartimentare spațială, astfel: prelucrări termice, prelucrări dietetice, bucătărie rece, cameră de curățat, dezinfectat vase

-bucătăria va avea acces direct spre spațiul de pregătire preliminară și anexele social-sanitare, pereți și paviment lavabile cu pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală, chiuvete inox cu racord la apă rece și caldă și canalizare

-camera de spălat vase va avea acces direct la bucătărie, pereți și paviment lavabile cu pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală, chiuvete inox cu racord la apă rece și caldă și canalizare

-anexele pentru personal vor cuprinde vestiar cu grup sanitar și duș separat pe sexe, amplasate lângă accesul personalului. Acestea vor avea acces direct din exterior iar personalul va avea acces spre bucătărie și oficiu. Chiuvetele trebuie să dispună de alimentare cu apă curentă caldă și rece și de mijloace de spălare și uscare igienică a mâinilor; grupurile sanitare nu trebuie să aibă ieșire directă în încăperile în care se manipulează produse alimentare.

Notă: se vor prezenta schița spațiului precum și planșe foto aferente fiecărei încăperi. Prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei tehnice.

Ofertantul va mai depune odată cu oferta tehnică:

1. Declaratia ofertantului ca si-a insusit cerintele solicitate prin caietul de sarcini si ca prestarea serviciilor si fiecare dintre activitatile prevazute in caietul de sarcini vor fi prestate. Se va prezenta Formular DECLARA TIE PRIVIND INSUSIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI;
2. Declaratie (formulata de catre operatorul economic) prin care acesta declara faptul ca la elaborarea ofertei a tinut cont de obligatiile referitoare la conditiile de munca si de protectie a muncii (conf.art.51 alin.2 din Lg 98/2016). Se va prezenta Formular: DECLARATIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTARILOR OBLIGATORII IN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL SI AL RELATIILOR DE MUNCA. Informatii detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia munci si se pot obtine de la Inspectoratul de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Pro tectiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/Legislatie. in caz ul unei asocieri, aceasta declaratie va fi asumata de catre toti membrii asocierii.
3. Se va demonstra indeplinirea cerintelor minime prevazute in caietul de sarcini, repectiv:
 - a) dovada inregistrarii sanitar-veterinare de pe teritoriul tarii a producatorului ce va livra masa calda si pachetele alimentare;
 - b) dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a unitatilor din care se livreaza masa calda si pachetele alimentare;
 - c) dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a unitatilor unde vor fi depozitate pachetele alimentare, daca este cazul
 - d) dovada autorizarii inregistrarii sanitar veterinare a mijloacelor autospeciale cu care se efectueaza transportul mancarii (masa calda si pachetele alimentare) catre unitatile școlare
 - e) dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. [2.209/4.469/2022](#) privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. [355/2007](#) privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare
 - f) buletinele de analiză privind grăsimi, glucide și proteine;
 - g) buletine de analiză microbiologice
4. Declaratie privind acceptarea clauze lor contractuale sau clauzele contractuale semnate petru luare la cunostinta. Astfel, daca un operator economic considera ca anumite clauze ii sunt in defavoare, va solicita, motivat, autoritatii contractante clarificari in perioada de depunere a ofertelor (inclusiv modificarea lor) astfel incat daca aceste clauze vor fi amendate/modificate ele sa fie aduse la cunostint a tuturor operatorilor economici interesati, inainte de data limita de depunere a ofertelor.

5. O descriere detaliata a metodologiei si a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering in conformitate cu toate cerintele caietului de sarcini;
6. Activitatile si sarcinile concrete incredintate personalului implicat in indeplinirea contractului si graficul de timp prevazut pentru indeplinirea activitatilor, pe zi si pe saptamana de luni pana vineri, cu exceptia sarbatorilor legale.
7. Alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice. Ofertantul va obtine de la institutiile abilitate avize si autorizatii privind activitatile de Protectia Muncii, PSI si DSVSA, in vigoare la data încheierii Contractului si actualizarea acestora pe toata durata contractului. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor in vigoare aplicabile activitatilor de alimentatie publica. Ofertantul trebuie sa dețină obligatoriu spațiu autorizat pentru prepararea hranei care să corespundă normelor europene în vigoare pentru siguranța alimentelor HACCP, ISO 22000, 45001, 9001, 14001.
8. Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezerva, precum si serviciile prestate vor fi conforme legislatiei romane in vigoare si standardelor europene.
9. **Se vor prezenta 5 variante de meniu zilnic, tinând cont de recomandările INSP.**

La intocmirea propunerii tehnice operatorul economic va tine cont de eventualele modificari ale documentatiei de atribuire ca urmare a raspunsurilor la cererile de clarificari.

Propunerea tehnica se va prezenta astfel încat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondentei propunerii si tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

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.

In situatia in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnica contine si Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.

4.2. Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu autoritatea contractanta ii reprezinta formularul de oferta.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta si detalierea costurilor - per portie pe urmatoarele categorii:

- materie prima, prepararea hranei, distributie.

Propunerea financiara va cuprinde pretul in lei, cu doua zecimale cu toate taxele platite si platibile, indicand pretul fara TVA si separat valoarea TVA.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica. Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale caror valori sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente privind, dupa caz, preturile la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si materiale, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul realizarii serviciilor, nivelul de salarizare a fortei de munca,

performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concursa laformarea preturilor si implicit conduc la valoarea ofertei.

Pretul total ofertat va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea la adresa indicata de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 60 zile. 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.

In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

5. Cantitățile necesare

Pentru estimarea necesarului de produse si valorile asociate acestora s-a tinut cont de numarul estimativ de copii transmis de Scoala Gimnaziala Țuțora: 215 porții zilnice

6. Criteriul de atribuire:

Criteriul de atribuire va fi **cel mai bun raport calitate-pret.**

Masa calda pe zi, in limita unei valori zilnice de 14,86 lei/beneficiar, fără TVA. Limita valorica prevazuta cuprinde pretul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distributie, dupa caz.

Orice modificare legislativă survenita cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conforma a contractului si a conditiilor depuse in caietul de sarcini, dupa caz.

In conformitate cu prevederile OUG 105/2022 modificata si completata prin Lege 306/2021, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un apart nutritional adecvat, ofertantii sunt obligati sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

Pretul ofertei Componenta financiara 30%

Punctaj maxim factor: 30

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru eel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pondere pentru materie prima din pretul total/portie 40%

Algoritm de calcul: 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 restul ofertelor pretul se calculeaza folosind urmatorul algoritm: $P(n) = \text{ponderie ofertata} / \text{ponderie maxima} \times \text{punctaj maxim alocat}$

Timp de livrare Punctaj maxim: 20 puncte

Se accepta un timp de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: Timpul de livrare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 30 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare 10 puncte

Se accepta un termen de inlocuire a produselor receptionate ca necorespunzatoare de maxim 60 de minute (oferta care prezinta un timp de inlocuire de peste 60 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar. Nu se accepta inlocuirea produselor neconforme, cu pachete al carui termen de fabricare este mai mare de 60 de minute.

Algoritm de calcul: Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 30 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte termene ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Punctaj maxim total: 100

REGULI PRIVIND EVALUAREA

1. Toate informatiile solicitate prin Caietul de Sarcini sunt obligatoriu a fi prezentate in propunerea tehnica, sub sanctiunea excluderii. Informatiile prezentate de ofertant trebuie sa fie juste si justificabile.
2. Solicitarile de clarificari vor viza doar confirmarea, corectarea sau completarea unor documente sau informatii prezentate in oferta si nu prezentarea celor care lipsesc din oferta.
3. Autoritatea contractanta are dreptul de a solicita orice clarificare sau detalieri pe care o considera necesara, in stricta legatura cu propunerea tehnica, cu documentele sau cu informatiile cuprinse in aceasta.
4. La intocmirea propunerii tehnice, ofertantul nu se poate prevala de declaratii privind respectarea cerintelor Caietului de Sarcini.
5. Ofertantul este deplin responsabil pentru posibilitatea citirii continutului si lizibilitatea tuturor documentelor incarcate in oferta sau prin clarificari. In cazul in care un document este partial lizibil dar se poate distinge tipul documentului, clarificarile vor fi acceptate doar in masura in care ofertantul demonstreaza ca oferta depusa avea inscrisa informatia necesara. In cazul in care documentul este ilizibil in totalitate sau nu se poate citi, va fi considerat document care lipseste.

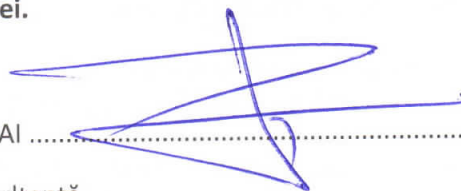
RECOMANDARI:

1. Pentru o evaluare facila a ofertelor, ofertantul va incarca doar documentele si informatiile strict necesare conform cerintelor Caietului de Sarcini.

2. Nu este necesara prezentarea unor elemente copiate din documentatia tehnica sau documente si informatii nerelevante prin prisma documentatiei deatriuire.

NOTĂ: prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei.

Întocmit, consilier achiziții publice, PINTILEI MIHAI



Cu sprijinul SC Lumit Serv SRL, societate de consultanță

**COMUNA DOBROVĂȚ
JUDEȚUL IAȘI**

Nr de inregistrare din data de *20-06-2024*



Aprob,

Primar, Cătălin Mărtinuş

DOCUMENTAȚIA DE ATRIBUIRE

SERVICII DE CATERING

conform LEGII 98/2016 cu modificările si completările ulterioare

PROCEDURĂ SIMPLIFICATĂ PROPRIE ÎN VEDEREA ÎNCHEIERII UNUI ACORD CADRU

PRESTĂRI SERVICII DE CATERING

COD CPV: 55524000-9

Întocmit, consilier achiziții publice, PINTILEI MIHAI

Cu sprijinul SC LUMIT SERV SRL, societate de consultanță

FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI

AUTORITATEA CONTRACTANTA

I.1) DENUMIRE, ADRESA SI PUNCT(E) DE CONTACT

COMUNA DOBROVĂȚ

Adresa: Localitatea Dobrovăț, Cod fiscal 4540607 Cod postal: 707175, Cod NUTS: RO213,
Iasi, Localitate: Dobrovăț, Tara: Romania, Email:
primariadobrovat@yahoo.com Telefon:+40232321207 Adresa Internet (URL):
www.comunadobrovat.ro

I.2) Tipul autorității contractante

- Minister sau orice altă autoritate națională sau federală, inclusiv subdiviziunile regionale sau locale ale acestora
- Agenție/birou național sau federal
- Colectivitate teritorială
- Agenție/birou regional sau local
- Organism de drept public
- Instituție/agenție europeană sau organizație europeană
- Altele (precizați): unitate administrativ teritorială

I.5) Activitate principală

- Servicii publice generale
- Apărare
- Ordine și siguranță publică
- Mediu
- Afaceri economice și financiare
- Sănătate
- Construcții și amenajări teritoriale
- Protecție socială
- Recreere, cultură și religie
- Educație
- Altele (precizați): servicii publice locale

Autoritatea contractantă acționează în numele altor autorități contractante *da* *nu*

II: OBIECTUL ACORDULUI CADRU

II.1) Obiectul achizitiei

II.1.1) Titlu: Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii ȘCOLII GIMNAZIALE ȘTEFAN CEL MARE ȘI SFÂNT DOBROVĂȚ, COMUNA DOBROVĂȚ, JUDETUL IAȘI, conform Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă ”		
II.1.2 Cod CPV Principal: <i>Cod CPV principal: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)</i>		
II.1.3) Tipul contractului si locul de livrare al produselor/prestare a serviciilor/executare a lucrarilor.		
a) Lucrari <input type="checkbox"/>	B) Produse <input type="checkbox"/>	c) Servicii <input checked="" type="checkbox"/>
Executare <input type="checkbox"/> Proiectare si executare <input type="checkbox"/> Executarea, prin orice mijloace, a unei lucrari, conform cerintelor specificate de autoritatea contractanta	Cumparare <input type="checkbox"/> Leasing <input type="checkbox"/> Inchiriere <input type="checkbox"/> Inchiriere cu optiune de cumparare <input type="checkbox"/> O combinatie intre acestea <input type="checkbox"/>	Categoria serviciilor: nr. Pentru categoriile de servicii 1-27, consultati anexa II la Directiva 2004/18/CE
Locul principal de executare Cod NUTS □□□□□□	Locul principal de executare Cod NUTS □□□□□□	Locul principal de prestare COMUNA DOBROVĂȚ Cod NUTS RO213
Un contract de achizitii publice <input type="checkbox"/> Punerea in aplicare a unui sistem de achizitie dinamic (SAD) <input type="checkbox"/> Incheierea unui acord-cadru <input checked="" type="checkbox"/>		
II.1.4 Descrierea succinta a contractului sau a achizitiei/achizitiilor <input type="checkbox"/> (dupa caz) Obiectul contractului îl reprezintă prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Dobrovăț din comuna Dobrovăț, județul Iași în perioada cursurilor pe durata anilor școlari 2026-2027, 2027-2028 și 2028-2029. Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile școlii gimnaziale Dobrovăț de la data de 07.09.2026 până la data de 22.06.2029 .		
II.1.5) Valoarea totala estimata: Valoarea estimata fara TVA : 1.364.148 lei ; Moneda: RON Valoarea estimată celui mai mic contract subsecvent fără TVA: 454.716 lei Valoarea estimată celui mai mare contract subsecvent fără TVA: 454.716 lei		
II.1.6) Impartire in loturi: Nu		
II.2) CANTITATEA SAU DOMENIUL CONTRACTULUI II.2.1) Denumire: Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii ȘCOLII GIMNAZIALE ȘTEFAN CEL MARE ȘI SFÂNT DOBROVĂȚ, COMUNA DOBROVĂȚ, JUDETUL IAȘI, conform Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă ” Autoritatea contractantă va încheia un acord cadru valabil până la data de 22.06.2029, cu un singur operator economic.		
II.2.2. Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)		

II.2.3 Locul de executare

Cod NUTS: RO213 Iasi

Locul principal de executare: Școala Gimnazială Ștefan cel Mare și Sfânt Dobrovăț, județul Iași

II.2.4 Descrierea achizitiei publice:

Obiectul acordului cadru îl reprezintă prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale ȘTEFAN CEL MARE ȘI SFÂNT Dobrovăț din comuna Dobrovăț, județul Iași, de la data de 07.09.2026 până la data de 22.06.2029. Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile școlii gimnaziale Dobrovăț, pe parcursul anilor școlari 2026-2027, 2027-2028 și 2028-2029.

Numărul estimat al pachetelor este de 91.800, pentru 170 copii în 540 zile cu activități didactice.

Primul contract subsecvent va avea perioada de execuție între 07.09.2026 și 18.06.2027, al doilea contract subsecvent se va desfășura în perioada anului școlar 2027-2028, iar al treilea contract subsecvent va avea perioada de execuție în anul școlar 2028-2029.

II.2.5 Criterii de atribuire:

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Cel mai bun raport calitate-preț	Componenta financiara	30%
	Ponderea pentru materie prima din pretul total/portie	40%
	Timp de livrare	20%
	Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare	10%
		Punctaj maxim factor: 100

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: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

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

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 restul ofertelor pretul se calculeaza folosind urmatorul algoritm: $P(n) = \text{pondere ofertata} / \text{pondere maxima} \times \text{punctaj maxim alocat}$

Se accepta un timp de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: Timpul de livrare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 30 de minute), se va acorda

<p>punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte termene ofertate, punctajul T(n) se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.</p> <p>Se accepta un termen de inlocuire a produselor receptionate ca necorespunzatoare de maxim 120 de minute (oferta care prezinta un timp de inlocuire de peste 60 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar. Nu se accepta inlocuirea produselor neconforme, cu pachete al carui termen de fabricare este mai mare de 60 de minute</p> <p>Algoritm de calcul: Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare se va exprima in minute. Punctajul se acorda asifel: a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 30 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celalalte termene ofertate, punctajul T(n) se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{Timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.</p>
Punctaj maxim total: 100
<p>II.2.6 Valoarea totala estimata Valoarea estimata fara TVA : 1.364.148 lei; Moneda: RON Intervalul intre : -; Moneda: RON</p>
Valoarea garantiei de participare: NU ESTE CAZUL
<p>II.2.7 Durata contractului, concesiunii, a acordului-cadru sau a sistemului dinamic de achizitii Durata in luni: 34; Durata in zile : - Contractul se reinnoieste: Nu</p>
<p>II.2.10 Informatii privind variantele Vor fi acceptate variante: Nu</p>
<p>II.2.11 Informatii privind optiunile Optiuni: Nu</p>
<p>II.2.12 Informatii privind cataloagele electronice Ofertele trebuie sa fie prezentate sub forma de cataloage electronice sau sa includa un catalog electronic: Nu</p>
<p>II.2.13 Informatii despre fondurile Uniunii Europene Achizitia se refera la un proiect si/sau program finantat din fonduri ale Uniunii Europene: Nu</p>

II.3) AJUSTAREA PRETULUI CONTRACTULUI

Prețul Contractului este ferm.

Prin excepție de la prevederile pct. 4.2, prețul contractului poate fi ajustat prin actualizare, în condițiile art. 221 alin. (1) lit. e) din Legea nr. 98/2016, direct, doar în cazul în care au loc modificări legislative sau au fost emise de către autoritățile locale acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renunțarea la anumite taxe/impozite locale, al căror efect se reflectă în creșterea/diminuarea costurilor pe baza cărora s-a fundamentat prețul contractului.

III Informatii juridice, economice, financiare si tehnice

III.1) CONDITII DE PARTICIPARE:

III.1.1.a) Situatia personala a candidatului sau ofertantului

Informatii si formalitati necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate:

- *Ofertanții, ofertanții asociați, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.164, 165, 167 din Legea nr.98/2016*

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

Urmatoarele documente justificative care probeaza îndeplinirea cerintei vor fi prezentate odată cu depunerea ofertelor:

Toate certificatele menționate mai jos trebuie să fie prezentate în copie certificata "conform cu originalul" și trebuie să fie valabile la data deschiderii ofertelor. Documentele pentru care nu este prevăzută o perioadă de valabilitate stabilită de lege , vor fi emise cu mai mult de 60 de zile înainte de data deschiderii ofertelor.

Aceste documente sunt:

- *certificate constatatoare cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării pt. sediul social principal, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru, o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plata a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate.*
- *cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;*
- *după caz, documente prin care se demonstrează faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice; alte documente edificatoare, după caz.*

În cazul în care în țara de origine sau țara în care este stabilit ofertantul/terțul susținător/subcontractantul nu se emit documente de natura celor prevăzute mai sus sau respectivele documente nu vizează toate situațiile prevăzute la art.164, 165 și 167, autoritatea contractantă are obligația de a accepta o declarație pe proprie răspundere sau, dacă în țara respectivă nu există prevederi legale referitoare la declarația pe propria răspundere, o declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau a unei asociații profesionale care are competențe în acest sens.

Odata cu oferta, se vor depune urmatoarele documente: angajamentul ferm al terțului susținător din care rezultă modul efectiv în care se va materializa susținerea acestuia, acordul de subcontractare și/sau acordul de asociere, după caz.

Notă: prezentarea incompletă sau lipsa a documentelor de mai sus, duc la respingerea ofertei ca neconformă fără posibilitatea de a cere clarificări la analiza ofertei tehnice.

- **Cerința nr. 2.**

Ofertanții unici, ofertanții asociați, terții susținători și subcontractanții NU trebuie să se gasească în situațiile prevăzute la art. 59 și 60 din Legea nr. 98/2016.

Modalitatea de îndeplinire:

Se va completa declarația pe propria răspundere de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire, cu informațiile aferente situației lor (inclusiv eventualii terți sustinatori, subcontractanți, asociați).

Persoanele cu funcție de decizie din cadrul autorității contractante cu privire la organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt menționate în declarația cu privire la persoanele cu funcție de decizie a AC, atașată documentației.

III.1.1.b) Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

Cerința nr. 1

Operatorii economici care depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii sale precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului: obiectul de activitate al operatorului economic este prepararea hranei în sistem catering – cod CAEN rev 3: 5622.

Activitatea trebuie să fie autorizată conform art.3, alin.(1) lit.b) și l) din leg.265/2022 cu modificările și completările ulterioare, de către Registrul Comerțului.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

Documentul justificativ care probează îndeplinirea cerinței, respectiv certificatul constatator emis de ONRC, sau în cazul ofertanților persoane juridice/fizice străine, documentele echivalente emise în țara de rezidență, traduse în limba română vor fi prezentate în copii conforme cu originalul odată cu oferta.

În situația în care vor fi executate părți din contract de către subcontractanți, dovada înregistrării și corespondența activităților principale/secundare din cadrul acestuia cu obiectul achiziției se va prezenta obligatoriu și de către subcontractanți, pentru partea din contract pe care o vor realiza.

Cerința 2

Informații privind asociații

Ofertantul are obligația de a preciza informații privind asociații propuși

Modalitatea de îndeplinire:

Asociații nu trebuie să se afle în situațiile prevăzute de art. 59 – 60, 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare, sub sancțiunea excluderii din procedura de atribuire. Odată cu depunerea ofertei se va prezenta și acordul de asociere, conform Formularului pus la dispoziție și care trebuie să conțină cel puțin informații referitoare la ponderile fiecărui asociat și la responsabilitățile fiecăruia. Documentele justificative care probează cele asumate în acord/acorduri vor fi prezentate, actualizate la zi în momentul prezentării lor, în conformitate cu prevederile art. 193 din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare la solicitarea AC doar de către ofertantul clasat pe primul loc în clasamentul întocmit la finalizarea evaluării ofertelor.

Cerința nr 3.

Ofertanții participanți la procedura vor trebui să facă dovada deținerii autorizației sanitare de funcționare/avizului sanitar emisă de DSP conform Ordinului Ministerului Sănătății nr. 976/1998, cap.

I, art. 2 alin. 1 - Norme de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor, PENTRU SEDIUL/PUNCTUL DE LUCRU UNDE VOR FI PRESTATE SERVICIILE in termen de valabilitate la data prezentarii- copie certificată "conform cu originalul";

Cerinta nr.4.

Ofertantii participanti la procedura vor trebui sa faca dovada detinerii documentului de înregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru obiectivul catering conform art. 18 alin. 2 si Anexa 3 din Ordinul ANSVSA nr. 111/2008 emisa de ANSVSA, pentru punctul de lucru în care se presteaza serviciile, valabil la momentul prezentarii- copie certificată "conform cu originalul";

Cerinta nr 5

Ofertantii participanti la procedura vor trebui sa faca dovada detinerii documentului de înregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru autovehiculele care distribuie mancarea conform art. 43 din Ordinul MS 976/1998 si Anexa 14 din Ordinul ANSVSA nr. 111/2008 emisa de ANSVSA, precum și avizul DSP, valabil la momentul prezentarii- copie certificată "conform cu originalul";

III.1.2) Capacitatea economica si financiara: -

III.1.3. Capacitatea tehnica si/sau profesionala

Informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate:

Cerinta nr 1

Ofertanții trebuie să demonstreze că în ultimii 2 ani (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) au prestat servicii similare în cadrul PNMS în valoare cumulată de cel puțin valoarea în lei, fără TVA mentionata la II.2.6. din FDA (**1.364.148 lei**).

Ultimii 2 ani vor fi calculati prin raportare la data-limita de depunere a ofertelor stabilita de autoritatea contractanta in anuntul de participare simplificat.

Ofertantul trebuie să demonstreze că în ultimii 2 ani (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) a prestat servicii similare la nivelul a maxim 2 contracte în cadrul PNMS, catre beneficiari publici sau privati, în valoare cumulată de cel puțin valoarea estimata a contractului pe care il oferteaza (lei, fără TVA): **1.364.148 lei**

Ultimii 2 ani vor fi calculati prin raportare la data-limita de depunere a ofertelor, cu mentiunea ca modul de calcul al perioadei nu va fi afectat de eventuale decalari ale termenului limita prevăzut in Anuntul de Participare/Invitatie de Participare publicat.

Ofertantul poate invoca pentru dovedirea experienței similare partea de contract dintr-un contract nefinalizat, executată până la momentul solicitării, cu condiția ca serviciile prezentate să fie recepționate în perioada solicitată si/sau contract/e semnat(e)/încheiat(e)/ început(e) în urmă cu mai mult de 2 ani, cu conditia prezentarii experienței similare realizate în perioada solicitată.

Modalitatea de indeplinire:

Urmatoarele documente justificative care probeaza îndeplinirea cerintei vor fi prezentate odata cu depunerea ofertei:

- procesul-verbal de recepție finală/procesul-verbal de recepție la furnizarea produselor, întocmite în condițiile actelor normative care reglementează furnizarea produselor, care să ateste faptul că produsele au fost furnizate în conformitate cu normele legale în domeniu și că au fost duse la bun

sfârșit și/sau alte documente din care sa reiasă urmatoarele informații: beneficiarul, cantitatea (indicatorii tehnici ce caracterizează obiectul contractului), perioada (inclusiv data încheierii contractului) și locul furnizării produselor.

Capacitatea tehnica si/sau profesionala a operatorului economic poate fi sustinuta în conformitate cu art.182 din Legea nr.98/2016.

Modalitate de îndeplinire: în oferta completata de operatorul economic se vor include si informatiile cu privire la existenta unei sustineri de terta parte, precum si celelalte aspecte solicitate prin formatul standard.

Tertul/terții sustinatori vor completa declarații cu informatii privind nivelul lor de experienta, prin raportare la contractele executate în trecut, corespunzator sustinerii acordate. Urmatoarele documente justificative care probeaza îndeplinirea cerintei vor fi prezentate odata cu depunerea ofertelor: - documente justificative ale tertului sustinator/tertilor sustinatori. Prin angajamentul ferm, tertul/terții confirma, prezentând documente justificative, dupa caz, faptul ca va/vor sprijini ofertantul în vederea îndeplinirii obligatiilor contractuale, fie prin precizarea modului în care va interveni concret, pentru a duce la îndeplinire respectivele activitati pentru care a acordat sustinerea, fie prin identificarea resurselor tehnice si profesionale pe care le va pune la dispozitie ofertantului (descriind modul concret în care va realiza acest lucru). Totodata, prin angajamentul ferm, tertul/terții se va/vor angaja ca va/vor raspunde în mod solidar cu ofertantul pentru executarea contractului de achizitie publica. Raspunderea solidara a tertului/tertilor sustinator/sustinatori se va angaja sub conditia neîndeplinirii de catre acesta/acestia a obligatiilor de sustinere asumate prin angajament.

NOTA:În cazul depunerii unei oferte comune, declarația va fi completata de catre fiecare operator economic în parte. Se solicita tuturor ofertantilor, ca odata cu depunerea ofertei sa prezinte angajamentul tertului sustinator, acordul de asociere si acordul de subcontractare, impreună cu documentele justificative

Conform art. 182, alin. (4) din Legea 98/2016, "Odată cu angajamentul de susținere, ofertantul/candidatul are obligația să prezinte documente transmise acestuia de către terțul/terții susținător/susținători, din care să rezulte modul efectiv prin care terțul/terții susținător/susținători va/vor asigura îndeplinirea propriului angajament de susținere, documente care se vor constitui anexe la respectivul angajament."

Cerința nr 2

Operatorul economic trebuie sa prezinte Lista personalului ce urmeaza a fi folosit pentru îndeplinirea contractului

Operatorul economic trebuie sa dovedeasca faptul ca detine un numar de cel putin 6 angajati din care cel putin unul trebuie sa prezinte certificat de bucatar sau lucrator în alimentatie publica. Prezentarea registru revisal precum si copie dupa bilanțul prescurtat anual (2024, 2025) este conditie obligatorie in vederea sustinerii capacitatii de derulare a contractului din partea ofertantului. Neprezentarea registruului revisal si copie dupa bilanțuri prescurtate se considera oferta NECONFORMA. Numarul minim de persoane angajate conform bilant 2024 2025 trebuie sa fie de 6 persoane/ an fiscal. Documentele prezentate vor putea fi verificate prin interogarea bazei de date

anaf de catre autoritatea contractanta. Nota: prezentarea incompleta sau lipsa a documentelor de personal, duc la respingerea ofertei ca neconforma fara posibilitatea de a cere clarificari la analiza ofertei tehnice

Ofertantul trebuie sa prezinte, de asemenea fişa de aptitudini, în termen, a personalului desemnat pentru prepararea hranei - în copie conform cu originalul, precum și contractul de colaborare cu un medic nutriționist/dietetician împreună cu diplomele/certIFICATELE acestuia

Cerința nr 3

Operatorul economic trebuie sa prezinte Lista dotarilor ce urmeaza a fi folosite pentru îndeplinirea contractului

Ofertantul trebuie sa prezinte în lista dolarilor specifice informatii despre urmatoarele dotari:

- Mijloc de transport autorizat DSP și DSV- min 3
- Combina frigorifică min 200 l – min 1
- Lada frigorifica min200l – min 1
- masina de gatit/aragaz/plita – min 1
- cuptor gastronomic pe gaz/electric – min 1
- linie automata de spălat veselă/oale/navete – min 1
- mașină profesională (de curățat legume, roboți, feliatoare, etc)

Cerința nr 4

Operatorul economic va prezenta pentru produsele alimentare distribuite (un fel principal la alegere), conform prevederilor HG nr 1296/2021, buletinul de analiză efectuat doar în laboratoarele autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate RENAR pentru următoarele elemente obligatorii: grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, fibre și sare, buletine nu mai vechi de 10 zile.

Cerința nr 5

Operatorul economic va prezenta pentru produsele alimentare distribuite (un fel principal la alegere) buletinul de analize microbiologice de la o instituție acreditată RENAR, conform prevederilor Regulamentului CE nr 2073/2005 al comisiei, din 15 noiembrie 2015 privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare, cu modificările și completările ulterioare, pentru următoarele elemente obligatorii, fără a se limita la acestea: drojii și mucegaiuri, enterobacteriaceae, escherichia coli și salmonella spp, buletine nu mai vechi de 10 zile.

ATENȚIE: TOATE analizele din buletinul de analiză vor fi acreditate RENAR, în caz contrar oferta va fi declarată NECONFORMĂ.

Proportia de subcontractare

Ofertantul are obligația de a preciza:

a) categoriile de servicii/lucrari din contract pe care intentioneaza sa le subcontracteze, precum si procentul aferent activitatilor indicate in oferta ca fiind realizate de catre subcontractanti; si

b) datele de identificare ale subcontractantilor propusi, daca acestia din urma sunt cunoscuti la momentul depunerii ofertei sau a solicitarii de participare.

Declarație completată de ofertant în care va include și informații privind partea din contract care urmează a fi subcontractată și va avea anexat acordul de subcontractare. Subcontractanții pe a căror capacitate se bazează ofertantul vor completa la rândul lor declarațiile separat, incluzând informațiile referitoare la situațiile de excludere astfel cum acestea sunt menționate la art.164, 165 și 167 din Legea nr.98/2016 precum și cele care prezintă relevanță din perspectiva capacităților pe care se bazează ofertantul.

Dacă prin subcontractant nu se îndeplinește o cerință de calificare, atunci acesta va prezenta Declarație doar în scopul demonstrării neîncadrării în motivele de excludere.

Operatorul economic clasat pe primul loc după aplicarea criteriului de atribuire asupra ofertelor admisibile va face dovada îndeplinirii cerințelor de calificare prin subcontractanți prin prezentarea de documente justificative ale acestora, la solicitarea AC. Autoritatea contractantă poate respinge subcontractantul propus dacă acesta nu îndeplinește cerințele de calificare privind capacitatea sau se încadrează printre motivele de excludere și solicită candidatului/ ofertantului o singură dată – înlocuirea acestuia și prezentarea unui alt subcontractant.

III.1.4. Standarde de asigurare a calitatii si de protectie a mediului

Cerinta nr 1: Standarde pentru sistemul de management al sigurantei alimentelor

Ofertantul trebuie sa dețină obligatoriu spațiu autorizat pentru prepararea hranei care să corespundă normelor europene în vigoare pentru siguranța alimentelor HACCP, ISO 22000, 45001, 9001

Cerința nr 2: Condiții de muncă și de protecția muncii

Ofertantul va prezenta Declarație privind respectarea prevederilor de sanatate si protectie a muncii - completare prin care se precizeaza faptul că în elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii, care sunt în vigoare la nivel național, precum și că le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului de servicii.

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislalie.html>

III.1.5) Informatii privind contractele rezervate: Nu

III: INFORMATII JURIDICE, ECONOMICE, FINANCIARE SI TEHNICE

III.1) CONDITII REFERITOARE LA CONTRACT

III.1.6) Depozite valorice si garantii solicitate (*dupa caz*)

III.1.6.a Cuanțumul garanției de participare da nu
NU ESTE CAZUL

III.1.6.b) Garanție de bună execuție:

Cuanțumul garanției de bună execuție este de 5 % din valoarea fără TVA a contractului subsecvent.

Garanția de buna executie trebuie sa fie irevocabila, neconditionata si se constituie prin:

a) virament bancar;

b) instrumente de garantare emise in conditiile legii astfel:

(i) scrisori de garantie emise de institutii de credit bancare din Romania sau din alt stat;

(ii) scrisori de garantie emise de institutii financiare nebancale din Romania sau din alt stat pentru achizitiile de lucrari a caror valoare estimata este mai mica sau egala cu 40.000.000 lei fara TVA si respectiv pentru achizitiile de produse sau servicii a caror valoare estimata este mai mica sau egala cu 7.000.000 lei fara TVA;

(iii) asigurari de garantii emise:

– fie de societati de asigurare care detin autorizatii de functionare emise in Romania sau intr-un alt stat membru al Uniunii Europene si/sau care sunt inscrise in registrele publicate pe site-ul Autoritatii de Supraveghere Financiara, dupa caz;

– fie de societati de asigurare din state terte prin sucursale autorizate in Romania de catre Autoritatea de Supraveghere Financiara;

c) retineri succesive din sumele datorate pentru facturi partiale;

d) combinarea a doua sau mai multe dintre modalitatile de constituire prevazute la lit. a)-b).

Ofertantul declarat castigator are obligatia de a constitui garantia de buna executie a contractului in conditiile de mai sus cel mai târziu în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului. Acest termen poate fi prelungit la solicitarea justificata a contractantului, fara a depasi 15 zile de la data semnarii contractului de achizitie publica.

Autoritatea contractantă va elibera/ restitui garantia de buna executie conform prevederilor art. 42 din H.G. nr. 395/2016.

III.1.8) Forma juridica pe care o va lua grupul de operatori economici caruia i se atribuie contractul:

Asociere conform art. 53 din Legea privind achizitiile publice nr. 98/2016.

III.1.9) Legislatia aplicabila:

1. Legea privind achizitiile publice nr. 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare;
2. Legea privind remediile si caile de atac in materie de atribuire a contractelor de achizitie publica, a contractelor sectoriale si a contractelor de concesiune de lucrari si concesiune de servicii, precum si pentru organizarea si functionarea Consiliului National de Solutionare a Contestatiilor nr 101/2016, cu modificarile si completarile ulterioare;
3. H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare;
4. Legislatia incidenta in domeniul obiectului contractului prevazuta in caietul de sarcini;
5. Celelalte reglementari si acte normative comunitare si nationale aplicabile www.anap.gov.ro
6. Actele normative precizate in aceasta sectiune trebuie sa fie valabile/in vigoare la data transmiterii documentatiei si in corelatie cu obiectul contractului ce urmeaza a fi atribuit.

III.2) CONDITII REFERITOARE LA CONTRACT:

III.2.2) Executarea contractului este supusa altor conditii speciale: Nu

III.2.3) Informatii privind personalul responsabil cu executarea contractului:

Obligatie de a preciza numele si calificarile profesionale ale angajatilor desemnati pentru executarea contractului: Da

IV: PROCEDURA

IV.1) Descriere
IV.1.1) Tipul procedurii
IV.1.1 Tipul procedurii si modalitatea de desfasurare: IV.1.1.a) Modalitatea de desfasurare a procedurii de atribuire: Offline
IV.1.1.b) Tipul Procedurii Procedură simplificată proprie într-o singură etapă
IV.1.3 Informatii privind un acord-cadru sau un sistem dinamic de achizitii: Ofertele trebuie depuse pentru: N/A Acord cu mai multi operatori: Nu Numarul maxim preconizat de participanti la acordul-cadru: N/A Contractele subsecvente se atribuie prin reluarea competitiei : N/A Cu reluarea competitiei in SEAP : N/A Durata acordului cadru: 34 luni
IV.1.6 Informatii despre licitatie electronica Se va organiza o licitatie electronica: Nu
IV.1.8 Informatii despre Acordul privind achizitiile publice (AAP) Achizitia intra sub incidenta acordului privind contractele de achizitii publice: Nu
IV.2 Informatii administrative
IV.2.1 Publicare anterioara privind aceasta procedura: Nu Numarul anuntului de intentie din vechiul sistem: -
IV.2.4 Limbile in care pot fi depuse ofertele sau cererile de participare: Română Moneda in care se transmite oferta financiara: : RON
IV.2.6 Perioada minima pe parcursul careia ofertantul trebuie sa isi mentina oferta: 2 luni (de la termenul limita de primire a ofertelor)

IV.4. PREZENTAREA OFERTEI

IV.4.1. Modul de prezentare a propunerii tehnice
Documentatia de participare se va transmite în plic sigilat, pe adresa autorității contractante din localitatea Dobrovăț, com Dobrovăț, jud Iași. Data limită pentru depunerea ofertelor: Conform Anuntului de publicitate. Prin propunerea tehnică depusă, ofertantul are obligația de a face dovada conformității produselor care urmează a fi livrate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini. Ofertantul trebuie să prezinte: - un comentariu, articol cu articol, al specificațiilor tehnice conținute în Caietul de sarcini, prin care să se demonstreze corespondența produselor prezentate în propunerea tehnică, cu specificațiile respective; - alte documente solicitate prin Caietul de sarcini; Propunerea tehnica va include: 1) Formularul de Propunere Tehnica incluzand toate informatiile solicitate;

- 2) Documentele tehnice care nu contin informatii legate de preturi;
- 3) Documentele relevante pentru aplicarea algoritmului si stabilirea punctajului pentru factorii de evaluare - componenta tehnica;
- 4) Declaratie pe propria raspundere in care ofertantul va indica faptul ca la elaborarea ofertei a tinut cont de obligatiile referitoare la conditiile de mediu, social si al relatiilor de munca, conform reglementarilor in vigoare la nivel national.
- 5) Modelul de contract semnat sau declaratie privind acceptarea clauzelor
Ofertantii vor intocmi propunerea tehnica intr-o maniera organizata, astfel incat aceasta sa asigure posibilitatea verificarii in mod facil a corespondentei cu cerintele/specificatiile prevazute in cadrul prezentei sectiuni, respectiv cu cele prevazute in cadrul Caietului de sarcini si a documentelor anexate la acesta, care fac parte integranta din documentatia de atribuire.
- 6) Se va demonstra indeplinirea cerintelor minime prevazute in caietul de sarcini, repectiv:
 - a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra masa caldă și pachetele alimentare și a avizului DSP pentru activitatea de CATERING
 - b) dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a unitatilor din care se livreaza masa calda si pachetele alimentare și a avizului DSP pentru activitatea de CATERING
 - c) dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a unitatilor unde vor fi depozitate pachetele alimentare, daca este cazul
 - d) dovada autorizarii inregistrarii sanitar-veterinare a mijloacelor autospeciale cu care se efectueaza transportul mancarii (masa calda si pachetele alimentare) catre unitatile școlare și a avizului DSP
 - e) -dovada că persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. [2.209/4.469/2022](#) privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. [355/2007](#) privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare
 - f) buletinele de analiză privind grăsimi, glucide și proteine;
 - g) buletine de analiză microbiologice
7. O descriere detaliata a metodologiei si a planului de lucru conceput pentru prestarea serviciilor de catering in conformitate cu toate cerintele caietului de sarcini;
8. Activitatile si sarcinile concrete incredintate personalului implicat in indeplinirea contractului si graficul de timp prevazut pentru indeplinirea activitatilor, pe zi si pe saptamana de luni pana vineri, cu exceptia sarbatorilor legale.
9. Alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice. Ofertantul va obtine de la institutiile abilitate avize si autorizatii privind activitatile de Protectia Muncii, PSI si DSVSA, in vigoare la data încheierii Contractului si actualizarea acestora pe toata durata contractului. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor in vigoare aplicabile activitatilor de alimentatie publica.
10. Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, echipamentele de rezerva, precum si serviciile prestate vor fi conforme legislatiei romane in vigoare si standardelor europene.

11. Se vor prezenta 5 variante de meniu zilnic, tinând cont de recomandările INSP.

Orice necorelare, omisiune ori neconformitate constatata in privinta documentelor prezentate ale ofertei, inclusiv in cazul lipsei unui document aferent propunerii financiare/tehnice si/sau completarea gresita a unui document ori neprezentarea acestuia continand cel putin informatiile solicitate, poate conduce la declararea ofertei ca fiind neconforma, fără posibilitatea de a cere clarificări la analiza ofertei tehnice. Propunerea tehnica se trimite fizic, în plic sigilat, pana la data limita de transmitere a ofertelor, sub sanctiunea respingerii ofertei ca inacceptabila.

IV.4.2. Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea Financiara va cuprinde pretul total ofertat, valoare fara TVA care se completeaza in Formularul de Propunere Financiara (conform formularului pus la dispozitie de autoritatea contractanta – **formular nr. 4 + anexa**), incluzand toate informatiile solicitate;

Oferta are caracter obligatoriu din punctul de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate stabilita de catre autoritatea contractanta si asumata de ofertant.

Propunerea financiara va cuprinde formularul de oferta.

In vederea compararii unitare a ofertelor, toate preturile vor fi exprimate in cifre cu doua zecimale. Evaluarea preturilor ofertelor se va realiza prin compararea propunerilor financiare. Cu exceptia erorilor aritmetice, astfel cum sunt acestea definite la art. 134 alin. (10) din Anexa la H.G. nr. 395/2016, nu vor fi permise alte omisiuni, necorelari sau ajustari ale propunerii financiare.

IV.4.3. Modul de prezentare a ofertei

Procedura de achizitie se desfasoara integral offline, astfel ca ofertele se depun fizic, în plic sigilat, toate documentele ofertei urmand a fi semnate de către reprezentantul/împuternicitul operatorului economic. Oferta se transmite numai pana la data limita stabilita pentru depunerea ofertelor. Solicitarile de clarificari referitoare la continutul documentatiei de atribuire se vor adresa in mod exclusiv pe email primariadobrovat@yahoo.com, pana la data limita stabilita in anuntul de participare, iar raspunsurile la acestea vor fi publicate pe site-ul AC la rubrica unde a fost publicat anunțul de participare, autoritatea/entitatea contractanta urmand sa nu dea curs solicitarilor adresate prin alta modalitate de comunicare decat cea stabilita.

In cazul in care Ofertantul este un Operator Economic Individual si reprezentantul care semneaza Oferta este altul decat persoana desemnata ca imputernicita sa reprezinte Operatorul Economic pentru scopul acestei proceduri, Ofertantul va prezenta o Imputernicire scrisa, care va include informatii detaliate privind reprezentarea, in original.

In cazul unei Asocieri, Imputernicirea scrisa din partea fiecarui membru al Asocierii, inclusiv a Liderului pentru aceeasi persoana/aceleasi persoane prin care aceasta este autorizata/acestea sunt autorizate in calitate de semnatar/semnatori al/ai Ofertei sa implice Ofertantul (in calitate de Asociere) in procedura de atribuire. Documentele emise in alta limba decat romana vor fi in mod obligatoriu insotite de TRADUCERILE AUTORIZATE in limba romana.

Ofertantii pot specifica in cadrul Ofertei informatiile pe care acestia le considera ca fiind confidentiale si care nu pot fi divulgate catre terte parti. In cazul in care Ofertantul considera ca situatia descrisa ii este aplicabila, acesta trebuie sa specifice, pe langa faptul ca respectivele informatii sunt confidentiale, MOTIVUL pentru care

acesta considera informatiile drept confidentiale si in consecinta de ce nu pot fi facute cunoscute catre terte parti si sa prezinte dovada care le confera caracterul de confidentialitate.

Documentele solicitate de la potentialii Ofertanti sunt:

- 1) Împuternicire (dacă este cazul)
- 2) Acordul de asociere, semnat de toii membrii Asocierii [doar in cazul unei Asocieri];
- 3) imputernicire din partea fiecarui membru al Asocierii pentru aceea i persoana, autorizand persoana desemnata sa semneze Oferta și sa angajeze Ofertantul in procedura de atribuire [doar in cazul unei Asocieri];
- 4) Angajament al Terțului Sustinator (angajament neconditionat) cu privire la sustinerea tehnica a Ofertantului in ceea ce privește indeplinirea criteriilor referitoare la capacitatea tehnicii și/sau profesională și anexele acestuia constand in documentele transmise operatorului economic Ofertant de catre terțul/terții sustinator/sustinatori din care rezulta modul efectiv in care aceștia din urma asigura indeplinirea angajamentului de sustinere [daca este cazul];
- 5) Acordul de subcontractare/ Acordurile de subcontractare pentru Subcontractantii cunoscuti la momentul depunerii Ofertei [daca este cazul];
- 6) Propunerea Tehnica;
- 7) Propunerea Financiara;
- 8) Formularul de Oferta;
- 9) Acord cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal.

În cazul in care Ofertantul este un Operator Economic Individual și reprezentantul care semneaza Oferta este altul decat persoana desemnata ca imputernicita sa reprezinte Operatorul Economic pentru scopul acestei proceduri, Ofertantul va prezenta o Imputernicire scrisa, care va include informatii detaliate privind reprezentarea, in original.

In cazul unei Asocieri, Imputernicirea scrisa din partea fiecarui membru al Asocierii, inclusiv a Liderului pentru aceeași persoana/aceleși persoane prin care aceasta este autorizata/acestea sunt autorizate in calitate de semnatar/seninatari allai Ofertei sa implice Ofertantul (in calitate de Asociere) in procedura de atribuire.

Oferta trebuie sa fie valabila pana la data de: pentru o perioada de [2] luni de la termenul-limita de primire a Ofertelor, dupa um este specificat acest termen in Anuntul de Participare, Sectiunea IV.2.6) Perioada minima pe parcursul careia ofertantul trebuie sa își mentina oferta.

In circumstante exceptionale, inainte de expirarea perioadei de valabilitate a Ofertei, Autoritatea contractanta poate solicita Ofertantilor sa prelungeasca perioada de valabilitate a Ofertei, precum și, dupa caz, a garantiei de participare. In cazul in care un Ofertant nu se conformeaza acestei solicitari, Oferta sa va fi respinsa ca fiind inacceptabila.

Ofertele vor fi depuse fizic, în plic sigilat la sediul autorității contractante nu mai tarziu de data și ora mentionate in Anuntul de participare corespunzator acestei proceduri - Sectiunea IV.2.2. Termen limita pentru primirea ofertelor sau a cererilor de participare. Toate orele specificate in Anuntul de participare se refera la ora locala a Romaniei (GMT+2 ore). Ofertele depuse prin alte mijloace nu vor fi luate in considerare.

Ofertele primite dupa termenul-limita de primire a Ofertelor nu vor fi luate in considerare. Autoritatea contractanta poate prelungi termenul limita pentru prirnirea Ofertelor. Orice prelungire poate fi efectuata in termen de cel mult 3 zile lucratoare inainte de termenul limita pentru prirnirea Ofertelor. In acest caz, toate

drepturile și obligațiile stabilite anterior pentru Autoritatea contractantă și pentru Ofertanți vor fi extinse până la noul termen considerat și vor fi returnate nedeschise.

Operatorul economic trebuie să ia toate măsurile astfel încât oferta să fie transmisă fizic, prin poștă sau curierat și numai până la data limită de depunere a ofertelor, așa cum este această evidențiată în cadrul anunțului de participare. Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic. Ofertele depuse după expirarea termenului limită pentru depunere vor fi respinse.

Nu se acceptă oferte și/sau documente nesemnate

După expirarea termenului limită stabilit pentru depunerea ofertelor, operatorul economic nu are dreptul de a-și retrage sau de a-și modifica oferta în alte condiții decât cele expres reglementate de legislație în acest sens și probării circumstanțelor respective, sub sancțiunea excluderii acestuia de la procedura pentru atribuirea contractului.

Pentru a se evita apariția unor erori pe parcursul analizei și verificării documentelor prezentate de ofertanți se solicită operatorilor economici să procedeze la numerotarea de la prima la ultima pagină a tuturor paginilor din cadrul ofertei, din cadrul documentelor de calificare și din cadrul celorlalte documente care însoțesc oferta, astfel încât acestea să poată fi identificate în mod facil.

Documentele eliberate de instituții/organisme oficiale abilitate sau de către terți trebuie să fie datate, semnate și, după caz, parafate conform prevederilor legale în vigoare și se vor prezenta în format lizibil, cu mențiunea „conform cu originalul” și semnate de către ofertant.

Nerespectarea instrucțiunilor, neprezentarea informațiilor solicitate completate în mod corespunzător și/sau transmiterea documentelor într-o formă improprie care face imposibilă vizualizarea conținutului acestora sunt activități realizate pe riscul ofertantului, iar eșecul de a depune o ofertă care să nu îndeplinească cerințele minime și obligatorii de calificare și instrucțiunile de prezentare/completare a documentelor indicate prin prezenta documentație poate conduce la respingerea ofertei ca fiind inacceptabilă/neconformă/neadecvată, cu aplicarea în mod corespunzător a dispozițiilor legale incidente. Ofertanții trebuie să transmită o ofertă completă pentru toate activitățile ce fac obiectul acestui contract.

Ofertanții poartă exclusiv răspunderea pentru examinarea cu atenție convenită a documentației de atribuire, inclusiv a oricărei clarificări aduse documentației de atribuire în timpul perioadei de pregătire a ofertei prin răspunsurile autorității contractante la solicitările de clarificări, precum și pentru obținerea tuturor informațiilor necesare cu privire la orice fel de cerințe/condiții și obligații care pot afecta în vreun fel valoarea, condițiile stabilite, natura/conținutul ofertei și/sau executia contractului.

Niciun cost suportat de operatorul economic pentru pregătirea și depunerea ofertei nu va fi rambursat. Toate aceste costuri vor fi suportate integral de către ofertanți, indiferent de rezultatul aplicării procedurii de atribuire.

Prin depunerea unei oferte, ofertantul acceptă în prealabil condițiile generale și particulare care guvernează viitorul acord cadru, după cum sunt acestea prezentate în documentația de atribuire, ca fiind singura bază de desfășurare a acestei proceduri de atribuire, indiferent de situația ori de condițiile proprii ale ofertantului.

Prezumția de legalitate și autenticitate a documentelor prezentate: ofertantul își asumă răspunderea exclusivă pentru legalitatea și autenticitatea tuturor documentelor prezentate în original, copie și/sau copie „conformă cu originalul” în vederea participării la procedură. În acest scop, analizarea de către comisia de evaluare a documentelor prezentate de ofertanți nu angajează din partea acestuia nicio răspundere sau obligație față de

acceptarea respectivelor documente ca fiind autentice sau legale și nu înalatura răspunderea exclusivă a ofertantului sub acest aspect. în acest sens, operatorii economici care, fie nu prezintă sau prezintă informații parțiale cu privire la propria lor situație privind incidența motivelor de excludere sau îndeplinirea criteriilor de calificare și selecție sau care se fac vinovați de declarații false în conținutul informațiilor transmise la solicitarea autorității contractante vor fi respinși, cu aplicarea în mod corespunzător a dispozițiilor/consecințelor legale incidente.

SECȚIUNEA VI: INFORMAȚII SUPLIMENTARE

VI.1) CONTRACTUL ESTE PERIODIC (<i>dupa caz</i>)	da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/>
Dacă da, precizați perioadele estimate de publicare a anunțurilor viitoare: _____	
VI.2) Contractul se înscrie într-un proiect/program finanțat din fonduri comunitare	da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/>
Dacă da, trimitere (trimiteri) la proiect(e) și/sau program(e):__	
Proiect și/sau program finanțat din fonduri ale Uniunii Europene : da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/>	
Identitatea proiectului: -	
Tip finanțare: fonduri europene	
Program/proiect:	
VI.3) ALTE INFORMAȚII (<i>dupa caz</i>)	
Durata acordului cadru: 34 luni.	
În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili în ordinea descrescătoare a pretului oferit, iar stabilirea câștigătorului se va face în funcție de pretul oferit (cel mai mic pret câștigă).	
Nota: funcție de situația concretă, autoritatea contractantă va aplica corespunzător prevederile art. 139-141 din Anexa la H.G. nr. 395/2016.	
În urma procesului de evaluare a ofertelor, se va întocmi un clasament, în ordinea descrescătoare a punctajului total, calculat conform algoritmului descris mai sus.	
Oferta care obține cel mai mare număr de puncte, respectiv oferta clasată pe locul 1, este considerată oferta cea mai avantajoasă desemnată prin aplicarea criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare menționați anterior și va fi declarată oferta câștigătoare.	
Dacă în urma aplicării criteriului de atribuire, doi sau mai mulți ofertanți sunt clasăți pe primul loc, având același punctaj total, oferta declarată câștigătoare va fi cea care a obținut cel mai bun punctaj aferent factorului de evaluare "Prețul ofertei" (are prețul cel mai scăzut).	
Dacă printre ofertanții clasăți pe primul loc, cu același punctaj total, există doi sau mai mulți ofertanți cu același punctaj pentru factorul de evaluare "Prețul ofertei", oferta declarată câștigătoare va fi cea a ofertantului care a obținut cel mai bun punctaj aferent factorului de evaluare „Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie ” (are ponderea cea mai mare).	
Dacă și pentru acest factor de evaluare punctajul este egal, deci implicit și pentru ultimul factor de evaluare, beneficiarul va solicita, numai ofertanților aflați în această situație, depunerea de noi propuneri financiare, pe	

email. Ofertanții în cauză nu au decât dreptul de a îmbunătăți propunerea financiară depusă anterior, urmând ca oferta declarată câștigătoare să fie cea al cărei nou preț, reofertat, este cel mai scăzut.

Dacă și în urma reofertării, ofertanții nu vor putea fi departajați, vor deveni incidente prevederile art. 212 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, iar procedura de atribuire va fi anulată, fiind imposibilă încheierea acordului - cadru/contractului.

Denumirea de tehnologii, produse, marci, producatori se utilizeaza cu sintagma „sau echivalent”. Acolo unde apar specificatii tehnice care infica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de interventie, o licenta de fabricatie, se va citi „SAU ECHIVALENT”.

VI.4) CAI DE ATAC

Organismul competent pentru solutionarea plangerilor conform procedura operationala interna

Consiliul National de Solutionare a Contestatiilor

Adresa postala: Str. Stavropoleos, nr. 6, sector 3, Bucuresti, Localitatea: Bucuresti, Cod postal: 030084, Romania, Tel. +40 213104641, Email:

office@cncsc.ro, Fax: +40 213104642 / +40 218900745, Adresa internet (URL): <http://www.cncsc.ro>

