

Nr. din 10.09.2025

6034



CAIET DE SARCINI PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE
„SERVICII DE CATERING PRIVIND ACORDAREA UNUI PACHET ALIMENTAR
PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN CADRUL ȘCOLII GIMNAZIALE VALERIU D. COTEA VIDRA,
COMUNA VIDRA, JUDEȚUL VRANCEA”

I. Preambul

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:

- H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”
- H.G. nr. 177/2024 privind repartizarea pe unitati/subdiviziuni administrative-teritoriale si pe unitati de invatamant preuniversitar de stat a sumei, prevazuta in bugetul de stat pe anul 2024, pentru finantarea Programului national „Masa sanatoasa”
- H.G. nr.999 /2023 pentru aprobarea Listei unitatilor/subdiviziunilor administrative-teritoriale ale municipiilor si a initatilor-pilot in care se implementeaza Programul-pilot de acordre a unui support alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, a numarului de beneficiari, a sumei necesare pentru finantarea programului in anul 2023 si a repartizarii acestia pe unitati/subdiviziuni administrative-teritoriale, sunt incluse, de drept, in PNMS pentru anul 2024
 - Legea nr. 123/2008 - pentru alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar;
 - Ordinul Ministrului Sanatatii Publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor sia principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti;
 - Ordinul comun al ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru oranizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunii fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare;
 - Ordinul ministrului sanatatii nr. 1456/2020 privind aprobarea normelor d igiena pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor, cu modificarile si completarile ulterioare;
 - Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare , cu modificarile si completarile ulterioare;
 - H.G. nr. 255/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare;
 - OUG nr. 115/2023, art XXVI alin(4) – In anul 2024 pentru Programul national „Masa sanatoasa” se asigura de la bugetul de stat din sume defalcate din taxa pe valoare adaugata pentru finantarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, oraselor, municipiilor, sectoarelor si municipiului Bucuresti, in limita sumei de 1.139.400 mii lei,aprobata prin Legea bugetului de stat pe anul 2024 nr. 421/2023, anexa nr. 5 - Sume defalcate din taxa pe valoare adaugata pentru finantarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, oraselor, municipiilor, sectoarelor si municipiului Bucuresti, pe anul 2024 si estimari pe anii 2025 – 2027, numarul current 43, pentru prescolarii si elevii din minimum 1.000 de unitati de invatamant, precum si normele metodologice de aplicare a Programul national „Masa sanatoasa” pentru anul 2024 se aproba prin hotarare a Guvernului, la propunerea ministerului Educatiei.

- Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Vidra și unitățile subordonate nu dispun în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul preparării și servirii mesei calde la nici unul din sediile în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie **un pachet alimentar** tip sandvici conform art. 3, alin. 1 lit. (c) din *H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”*.

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Vidra și a unităților subordonate, în cele 6 sedii de învățământ primar, gimnazial și învățământ preșcolar, respectiv, școlile și grădinițele satelor Vidra, Burca, Iresti, Tichiris și Viisoara.

III. Durata contractului de achiziție

- Contractul de achiziție se va derula în anul școlar 2025 - 2026 de la data semnării contractului până la sfârșitul anului școlar, respectiv, de la data de 08.09.2025, până la data de 19.06.2026, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Vidra (fizic sau online) în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Anexa 3 la *H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”*.

IV. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- > Adresa transmisă de către Școala Gimnazială Vidra, numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ **este de 550**, repartizați astfel:
 - o **Preșcolari program normal** - grădinițele cu sediile din comuna Vidra, satele Burca, Iresti, 62;
 - o **Elevii școlilor cu clasele 0 - VIII** cu sediile din comuna Vidra, satele Burca 1 și 2, Iresti, Tichiris, Viisoara: **488, din care 55 elevi ai claselor a-VIII-a.**

Nota: elevii claselor a - VIII - a vor lua vacanța cu o săptămână înaintea încheierii anului școlar, respectiv 12 iunie 2026

- > **Numărul de zile de școală** repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos
 - **septembrie 2025: 17 zile**
 - **octombrie 2025: 18 zile**
 - **noiembrie 2025: 20 zile**
 - **decembrie 2025: 14 zile**
 - **ianuarie 2026: 17 zile**
 - **februarie 2026: 15 zile**
 - **martie 2026: 22 zile**
 - **aprilie 2026: 15 zile**
 - **mai 2026: 20 zile**
 - **iunie 2026: 14 zile**

Total: 172 zile activitate școlară.

- > Având în vedere prevederile art. 1 alin (1) din *H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa”*, pe perioada desfășurării cursurilor, preșcolarilor și elevilor din învățământul preuniversitar de stat, li se acordă, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constând într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, **în limita unei valori**

zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

- > Valoarea maximă / beneficiar este de **13,51 lei fără T.V.A.**, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au numai preșcolarii/elevii prezenți în mod fizic sau online la activitățile didactice. **Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.**

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Consiliul de administrație a unitatii de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere, în unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizatii obligatorii

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor **pct. 8 din Anexa nr. 3 din HG nr. 24/2024**, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Operatorul economic trebuie sa prezinte autorizatia sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor a unitatii unde isi desfasoara activitatea, precum si dovada inregistrarii mijloacelor auto special care trebuie sa fie autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a

municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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 optime de igienă.

VII. SPECIFICAȚII TEHNICE

1.1 Caracteristici generale

Se va furniza:

> **pachet alimentar:**

- 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 va adăuga un fruct obligatoriu mar, para, portocală, banana, mandarina (alternativ, în fiecare zi cate un fruct sus enumerat).

1.2. 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.

1.3. 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.

1.4. Ofertantii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- valoare materii prime
- servicii de preparare a hranei
- servicii de transport

NOTĂ

Același tip de sandvici nu se va furniza timp de două zile consecutive. La sandvici se adaugă un fruct obligatoriu (mar, para, portocală, banana, mandarina, alternativ).

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (3) din O.U.G. nr. 9/2020, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

Ofertantul va prezenta o varianta de meniu intocmita de medical nutritionist.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

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

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 prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară, respectiv elev sau preșcolar, **va fi de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandvičiuri.**

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

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță 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.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția pachetului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic, între orele 10.00 – 11,30, pe baza comenzii primite în scris la ora 09,00 din partea unității de învățământ, la următoarele sedii:

- grădinițele aferente satelor Burca, Iresti, Serbesti, Viisoara
- școlile aferente satelor Vidra, Burca, Iresti, Tichiris, Viisoara

Acest program poate fi modificat la solicitarea beneficiarului, în funcție de necesitățile sale.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea

intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ mai sus menționate numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. *Operatorii economici sunt obligați să facă dovada că dispun de cel puțin 1 mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar, conform Ordinului Autorității Naționale Sanitar Veterinara și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 cu modificările și completările ulterioare (documente care confirmă modul de dispunere a acestora - proprietate/contract de închiriere/angajament de punere la dispoziție și copia documentului de autorizare la autoritatea competentă).*

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform-prevederilor HG 24/2024 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Informații privind persoanele implicate în producerea, manipularea și distribuția produselor

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.

*Astfel, operatorii economici trebuie să prezinte **certIFICATELE 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, **pentru persoanele implicate în producerea, manipularea și distribuția pachetelor alimentare.***

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte în scris prin etichetare urmatorul element:

„PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”

Produsele alimentare preambalate prezintă 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;
- 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;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași

saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	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;

VIII. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI TEHNICE – 60 puncte

Se vor respecta prevederile menționate în caietul de sarcini și fișa de date.

Propunerea tehnică va conține o descriere detaliată a serviciilor care se vor presta, din care să rezulte îndeplinirea tuturor cerințelor din caietul de sarcini, din fișa de date a achiziției și să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice.

Ofertantul va prezenta:

- *Autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a unității în care desfășoară **activitatea specifică serviciilor de catering**;*

- *Un document din care să reiasă că dețin autovehiculele special pentru activitatea de catering cu regim termic;*

- *Pentru mijlocul de transport autorizat de Direcția Sanitar-Veterinară, cu care va fi transportat pachetul alimentar, va prezenta copie după cartea de identitate sau contract de leasing sau contract de închiriere.*

Prin depunerea documentelor prin care se face dovada deținerii unui mijloc de transport, autorizat de Direcția Sanitar-Veterinară, cu regim termic, operatorul economic se obligă să transporte pachetul alimentar cu mijlocul de transport pentru care a prezentat documentele.

În cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligația de a prezenta o Declarație (formulată de către operatorul economic) prin care acesta declară că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii (conf. art. 51 alin 2 din Legea 98/2016). Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul Teritorial de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie. În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se consideră că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura și va fi exclus din aceasta.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

CONDITIE OBLIGATORIE

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 declarate neconforme acele oferte care nu alocă cel puțin 70% din

suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu care include sugestiile Institutului National de Sanatate Publica exemplificata in anexa nr. 3 din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022 redactate mai jos:

- Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată, etc.)
- Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov).
- Un fruct întreg.

NOTĂ

Același tip de sandvici nu se va furniza timp de două zile consecutiv. La sandvici se adaugă un fruct obligatoriu (mar, para, portocală, banana, mandarina, alternativ).

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (3) din O.U.G. nr. 9/2020, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un pachet alimentar/elev.

Ofertantul va prezenta o varianta de meniu întocmită de medical nutritionist.

IX. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE - 40 puncte

Propunerea financiară va fi depusă de ofertant, în plic sigilat cu mențiunea oferta financiară, odată cu depunerea documentelor de calificare, până la data limită de depunere a ofertelor.

Pretul total ofertat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și deccarcarea la sediul beneficiarului.

Ofertanții au obligația ca în cadrul propunerii financiare să prezinte o calculație a prețului/pachet alimentar, anexa la formularul de oferta care va include **defalcăt**, următoarele costuri:

- Costuri cu achiziția materiei prime, inclusiv fruct;
- Costuri necesare preparării pachetului alimentar;
- Costuri necesare distribuției (transportul) pachetului alimentar.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei, trebuie să fie semnată, pe propria răspundere, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de către acesta. Nu se accepta oferte alternative.

Preturile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

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

Stabilirea ofertei castigatoare se va realiza prin clasificarea ofertelor în ordinea descrescătoare a punctajului total obținut, în urma aplicării criteriului de atribuire - **„cel mai bun raport calitate-preț”**.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordine descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta castigatoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

X. FACTORI DE EVALUARE - PUNCTAJ

A) Prețul ofertei: Componenta financiară - 40 %

Invers proportional

Punctajul maxim total pentru factorul de evaluare "Prețul ofertei este de 40 puncte

Algoritmul de calcul: - punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 40 de puncte;
- b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul P(n) se calculează proportional, astfel:

$P(n) = \text{preț minim ofertat} / \text{Preț "n"} \times \text{punctaj maxim alocat (40 puncte)},$

unde

P(n) = punctajul ofertei n Preț "n" = prețul ofertei n

CONDIȚIE OBLIGATORIE

- *Prețul maxim care se poate oferi pentru un pachet alimentar este de 13,76 lei fara TVA/ suport alimentar care include prețul produselor, cheltuielile cu prepararea si cheltuielile de transport si de distribuție, după caz.*
- *Ofertele care au prețul mai mare de 13,76 lei fara TVA/suport alimentar vor fi declarate inacceptabile si respinse.*
- *Prețul ofertat ramane ferm pe toata durata derulării contractului.*

B) Componenta tehnică - 60 %

• ACHIZIȚIA MATERIE PRIMA: MAXIM 60 PUNCTE

Modalitate de calcul:

Minim achiziție materie prima: 70%

Se va exprima in procent

Pentru numărul cel mai mare achiziție materie prima ofertată se acorda punctajul maxim, respective 60 puncte;

- Pentru alta valoare de achiziție materie prima decât cel maxim ofertat, punctajul se acorda aplicandu-se următoarea formula:

$Pmp(n) = (MPn / MPmax) \times 60$

Unde:

Pmp(n)- punctajul acordat nivelului "n" al ponderii prime din prețul total/pachet alimentar

MPn- nivelul "n" al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar

MPmax -nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL: 100 PUNCTE

Intocmit,
Consilier achizitii publice,

