

PRIMĂRIA COM. POIENESTI
JUD. VASLUI

INTRARE NR. 5522
B. SIRE
ZIUA 28 LUNA 08 ANUL 2026

Aprobat

Primar

MANOLE NELU CARAGATA



CAIET DE SARCINI

Servicii de catering privind furnizare pachet alimentar pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ din Comuna POIENESTI, județul Vaslui, pentru anul școlar 2026-2027 în cadrul proiectului "Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate", Cod PIDS/586/PO4/339395

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)
: 15897300-5 Pachete de alimente (Rev.2)

Autoritatea Contractantă: COMUNA POIENESTI

1. INTRODUCERE

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru **serviciile de catering** care fac obiectul viitorului contract de achiziție publică ce se va încheia în urma aplicării acestei proceduri.

În cadrul acestei proceduri, **COMUNA POIENESTI** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor / Beneficiar în cadrul Contractului.

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 Contractului.

Orice anexă, aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de Sarcini, reprezintă parte integrantă a acelui capitol și implicit a Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini și tară a limita la prestarea serviciilor și/sau livrarea produselor aferente.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini.

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării, în funcție de momentul și activitățile/aspectele la care se face referire, se vor folosi următorii termeni care vor avea același înțeles, și anume:

se va folosi termenul de **Ofertant** - pentru aspecte ce țin de procesul de întocmire și prezentare a ofertei în cadrul procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică;

se va folosi termenul de **Contractant** - pentru aspecte ce țin de obligațiile asumate în cadrul contractului ce se va atribui în urma aplicării procedurii de achiziție publică;

se va folosi termenul de **Prestator** - pentru aspecte ce țin de activitățile propuse a fi realizate în cadrul contractului

2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII

Autoritatea Contractantă prezintă contextul achiziției, context care a determinat stabilirea obiectivelor principale urmărite de Autoritatea Contractantă la realizarea acestei achiziții, stabilirea obiectului principal al Contractului și a principalelor cerințe de calitate și performanță.

2.1. Informații generale despre contextul care a determinat achiziția

Comuna Poienesti, județul Vaslui, a fost inclus în Programului PIDS - PROGRAMUL DE INCLUZIUNE SI DEMNITATE SOCIALA în anul școlar 2025-2026, proiect : **"Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor**

vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate", Cod PIDS/586/PO4/339395. Finanțarea programului, pentru Comuna Poienesti, va fi asigurată integral de la bugetul de stat, în conformitate cu prevederile următoarelor acte normative:

- 1) Anexa la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. **7.111/422/2025** pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2026 - Poziția nr.

- 29/județul Vaslui. 2. art. 77 alin. (6) din Legea învățământului preuniversitar nr. 198/2023, cu modificările și completările ulterioare;
- 2) Legea nr. 123/2008 - pentru alimentație sanatoasa in unitățile de invatamant preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
 3. Legea nr. 123/2008 - pentru alimentație sanatoasa in unitățile de invatamant preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
 4. Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare
 5. 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;
 6. Ordinul Ministrului Sanatatii Publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor
 6. nerecomandate școlarilor sia principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii si adolescent;
 7. 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);
 8. 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;

3. DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ

3.1. *Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului*
Activitățile care urmează a fi derulate și rezultatele care sunt urmărite la nivelul Autorității Contractante, pentru care se solicită prestarea serviciilor de catering sunt următoarele:

Furnizarea unui pachet alimentar, zilnic, până la sfârșitul anului școlar 2027, în perioada desfășurării activității didactice, preșcolarilor și elevilor din unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Comuna Poienеști, județul Vaslui.

Astfel, prestatorul va trebuie să țină cont de următoarele informații generale cu privire la modul concret de derulare a contractului: Servicii de catering privind furnizare pachet alimentar, pentru prescolarii si elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Comuna Poienesti, județul Vaslui.

Unitățile de învățământ din Comuna Poienesti sunt:

1. SCOALA GIMNAZIALĂ OPRISITA
2. GRADINIȚA OPRISITA
3. ȘCOALA GIMNAZIAIA POIENESTI
4. GRADINIȚA POIENESTI
5. GRADINITA FLORESTI
6. SCOALA PRIMARA FLORESTI

Tipul de contract: contract de servicii, cu executare succesivă pe bază de comandă emisă de beneficiar.

- a) **Unitatea de măsură a contractului:** pachetul (porția), configurată conform prevederilor prezentului caiet de sarcini
- b) **Numărul mediu de porții ce vor fi asigurate la o livrare:** 92 de pachete (porții), în funcție de numărul de copii prezenți la activitățile didactice.
- c) **Regimul de livrare:** zilnic, de luni până vineri, pe toată perioada derulării activităților școlare (fără a lua în calcul zilele de vacanță și zilele nelucrătoare sau în care, conform ordinelor MEN sau alte acte normative, nu se derulează activitățile școlare)
- d) **Tipul mesei servite** - pachet alimentar, conform cerințelor caietului de sarcini

3.2. Grupul țintă (consumatori) - copii din ciclul preșcolar, primar, gimnazial

3.3. Criteriile de performanță ale contractului

3.3.1. Aspecte generale

La finalul fiecărei etape aferente contractului (lunar), Beneficiarul are dreptul de a evalua performanța Contractantului în legătura cu modul de executare a Contractului.

Evaluările ce se vor efectua cu privire la nivelul de performanță al serviciilor de catering respectiv al produselor livrate în cadrul procesului de prestare a serviciilor vor avea drept referință atât datele de intrare aferente viitorului contract de catering, ce se regăsesc atât în prezentul caiet de sarcini cât și standardele europene și naționale aplicabile produselor alimentare ce se vor fi puse la dispoziția grupului țintă prin intermediul acestor servicii ce fac obiectul contractului.

Sursa de finanțare: Bugetul de stat

Bugetul de stat, prin PIDS - PIDS - PROGRAMUL DE INCLUZIUNE SI DEMNITATE SOCIALA în anul școlar 2025-2026, proiect: **"Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate", Cod PIDS/586/PO4/339395** Finanțarea programului, pentru Comuna Poienesti, va fi asigurată integral de la bugetul de stat, în conformitate cu prevederile următoarelor acte normative:

Procedura de atribuire se inițiază **sub clauză suspensivă**, în sensul că încheierea contractului de achiziție publică este condiționată de alocarea și aprobarea fondurilor necesare de la bugetul de stat pentru implementarea PIDS, proiect : **"Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate", Cod PIDS/586/PO4/339395** . În situația în care fondurile necesare nu vor fi aprobate sau nu vor fi alocate în termen de **maximum 6 luni de la data finalizării procedurii de atribuire**, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a **anula procedura de atribuire**, fără ca operatorii economici participanți să poată solicita despăgubiri.

Operatorii economici participanți la procedură acceptă utilizarea acestei clauze suspensive prin depunerea ofertei.

3.3.2. Criterii de performanță specifice

În ceea ce privește prestarea serviciilor de catering, Contractantul va trebui să ia măsurile necesare și să adopte acea soluție necesară pentru prestarea serviciilor, astfel încât să se asigure atingerea următoarelor criterii de performanță aferente contractului:

- a) Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatură minimă necesară astfel încât acestea să poată fi consumate în condiții normale.
- b) Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

- c) Procesul de preparare, transport și livrare să se deruleze cu respectarea în totalitate a cadrului legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.
- d) Produsele preparate și livrate respectă cerințele calitative și cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar.
- e) Activitățile de livrare, la destinația finală, a pachetelor alimentare, vor respecta calendarul convenit între părți.
- f) În conformitate cu prevederile menționate în H.G. nr. 1171/2025, art. 9). din Anexa nr. 3 - Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

3.3.3. Modul de stabilire a rezultatelor verificării criteriilor de performanță:

Periodic (de regulă lunar), înainte de recepția serviciilor, părțile vor verifica și evalua modul de îndeplinire a criteriilor de performanță ale contractului prevăzute la punctul 3.2.2. de mai sus, rezultatul acestor verificări urmând a fi consemnat în cadrul procesului verbal de recepție a serviciilor ce stă la baza emiterii facturii aferente serviciilor prestate perioadei supuse evaluării.

3.4 Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora

3.4.1. Modul de prestarea a serviciilor și mecanismul specific de derulare a activităților contractului

Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:

Nr.	Activitate	Detaliere activități
Etapa 1 - Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor		
1	Definirea calendarului de prestare	Cu cel puțin 10 zile înainte de începerea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care va indica zilele în care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului. După primirea și analiza programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.
Etapa 2 Preluarea comenzii		
2	Primirea și confirmarea comenzii de către părți	Prestatorul va primi comanda emisă de beneficiar, zilnic, în funcție de numărul de prescolari/elevi prezenți la activitățile didactice din ziua respectivă. Comanda privind numărul de pachete ce trebuie livrate în ziua respectivă se emite zilnic, până la ora 9:00. După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii. După primirea comenzii Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a pachetului alimentar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute de actele normative și prezentul caiet de sarcini.
3	Prepararea produselor comandate	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. Prestatorul va asigura prepararea produselor pe grupe de varsta, conform ORDIN nr. 541/2025 actualizare ianuarie 2026, cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non-animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere, copii după aceste documente.
4	Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate	Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale, în atmosfera controlată, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului. Ambalajele: Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară. Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.
Etapă 3. Livrarea comenzii		
5	Livrarea produselor preparate	Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic, la ora 12:00 a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice, la unitățile de învățământ menționate anterior în caietul de sarcini. Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări. Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie să îndeplinească cerințele sanitare în vigoare. Prin modul în care va derula activitățile de livrare, Prestatorul va asigura ambalaje reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către Prestator cu ocazia următoarei livrări. Produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător.
Etapă 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate		

6	Recepția comenzilor livrate	Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțite a mărfurilor, întocmite și prezentate de către prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor. Reprezentatii prestatorului și a Beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate. Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat de prestator trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate. Termenul maxim pentru consumul pachetelor alimentare este de 24 de ore de la momentul ambalării. 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 depozitarea în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar — unitatea de învățământ. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.
7	Recepția serviciilor prestate	Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate, 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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 5 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora Recepția serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor recepționate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice. La momentul recepției serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate la cap. 3.3.2. din prezentul caiet de sarcini. Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza proceselor verbale de recepție întocmit conform celor prevăzute mai sus. Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract,

		acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016.
--	--	---

Toate activitățile trebuie realizate cu respectarea legislației și a reglementarilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, părțile vor adopta acele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în prezentul caiet de sarcini.

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).

3.4.2 Produsele ce se vor livra în cadrul serviciilor de catering

Pentru alegerea și prepararea produselor ce se vor livra în cadrul viitorului contract se va ține cont de următoarele aspecte obligatorii:

Nr.	Categorie cerințe	Detalierea cerințelor
1	Cerințe privind conținutul porției/ meniului	Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

		Pachet alimentar: Specificații tehnice: 1. Caracteristici generale Se vor 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 și legume — roșii, castraveți, salată sau alte produse similare — 40 g — maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct de sezon . Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică: 1. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată; 2. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov. 3. Sandvici cu șnițel de pui și legume (gogosar, varză, morcov) 4. Sandvici cu unt, șuncă de curcan, cașcaval și legume (roșii, castaveți etc.) 5. Sandvici cu pulpă pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov) <i>Plus un fruct întreg/desert.</i> <i>Se vor evidenția pentru fiecare variantă de pachet alimentar gramajele propuse de ofertant care trebuie să respecte prevederile OUG 77/2023, Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și elevilor și respectiv Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă.</i>
2	Cerințe privind calitatea produselor alimentare ce compun meniul	La prepararea meniurilor nu se vor utiliza: materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneză, creme de ouă, îndulcitori, adaosuri de îngroșare. coloranți sintetici.

		Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente. Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare. Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval). Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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	Cerințe privind aportul caloric al meniului	Meniul va avea un aport caloric minim de 400 calorii (kcal), asigurându-se un raport optim între elementele de bază (proteine, lipide, glucide) conform recomandărilor din Anexa 3, din Ordinul 1563/2008.
4	Cerințe privind ambalarea, etichetarea, marcarea	Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

Volumul serviciilor estimat pentru viitorul contract se conturează precum urmează:

Numărul de beneficiari	Numărul de zile	Număr de pachete alimentare
92 elevi	180 zile	16560 buc. pachete alimentare

Notă! Numărul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda zilnic poate varia în funcție de copii efectiv prezenți la activitățile didactice.

Astfel, propunerea tehnică și propunerea financiară va fi formulată ținând cont de numărul maxim de copii ce poate fi înscris în cadrul acestui program (92 de copii), respectiv de valorile indicate în tabelul de mai sus 16.560 (pachete alimentare), valori cărora le corespunde valoarea estimată a viitorului contract (248.400 TVA inclus). Prestarea serviciilor, livrarea, se trec în prima zi cu activități didactice de după ziua semnării contractului, după constituirea garanției de bună execuție.

4.1. MANAGEMENTUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta documentul prin care se certifică faptul că are documentat un sistem de management al siguranței alimentelor (ISO 22000, FSSC 22000 catering), valabil la data prezentării, sau în cazul ofertanților străini, documente echivalente emise în țara de rezidență. De asemenea, documente care certifică faptul că firma are implementat și menține în prezent un sistem de management al calității conform condițiilor de standard SR EN ISO 9001:2015 sau echivalent, valabil la data prezentării, va trebui prezentat.

4.2 PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE)

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va ține cont de volumul și ritmicitatea livrărilor meniurilor, conform indicațiilor de la cap.3.1 .din prezentul caiet de sarcini.

După momentul semnării contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare precum și graficul de livrare aferent contractului, întocmit pe luni/săptămâni, urmând ca acesta să fie actualizat, după caz, periodic (de regulă lunar), în funcție de programul școlar al grupului țintă precum și a condițiilor de derulare a activităților proiectului.

NOTĂ: modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare nesubstanțială, de tip „**adaptare la context practic**” și nu impune modificări ale condițiilor de calitate sau modificări ale prețului unitar al unității de măsură a contractului, fiind transpusă prin aplicarea directă a clauzelor contractuale. Programul săptămânal de prestare al serviciilor se va defini prin comanda emisă de către beneficiar, în funcție de modul concret de derulare a activităților proiectului în relație cu grupul țintă.

Programul orar de livrare poate fi modificat de către Beneficiar, cu condiția notificării Prestatorului cu cel puțin o zi în prealabil.

5. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)

Conform art. 51 din Legea 98/2016 ofertanții vor ține cont de reglementări obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile

internaționale în aceste domenii.

MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII

6.1. Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar)

Achizitorul (Beneficiarul) este responsabil pentru derularea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea execuției Contractului și efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului și a Planului de lucru (Graficul) al activităților acceptat, prin desemnarea unui Responsabil de Contract.

Responsabilul de Contract din partea Achizitorului va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului (Prestatorului), evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

Echipa ECI, în mod direct, se va ocupa de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de echipa ECI.

Pachetul alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată. În conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/ înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

La cererea motivată a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document- justificativ, înregistrată la secretariatul echipei ECI, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1) din H.G. nr. 1171/2025. În acest sens, documentele justificative care însoțesc cererea elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi următoarele:

- documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;

- declarație pe propria răspundere a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1 din H.G. nr. 1171/2025. Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

Contractantul (Prestatorul) este responsabil pentru execuția la timp a tuturor activităților

prevăzute și pentru obținerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, ca și pentru întreaga coordonare a activităților care fac obiectul Contractului.

Echipa ECI ,beneficiara a Programului PIDS - PROGRAMUL DE INCLUZIUNE SI DEMNITATE SOCIALA proiect *"Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate", Cod PIDS/586/PO4/339395* 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. 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 5 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Beneficiarul și Contractantul (Prestatorul) își transmit reciproc notificări de îndată ce una dintre părți devine conștientă de apariția în perioada imediat următoare a unui eveniment sau a unei situații care ar putea:

- i. să conducă la întârzierea prestării serviciilor, generând nerespectarea termenului de livrare a produselor sau a serviciilor din Contract,
- ii. să conducă la modificarea Graficului de prestare al activităților acceptat
- iii. să afecteze scopul și sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanță ale contractului
- iv. să afecteze activitatea Achizitorului (Beneficiarului) sau a altor factori interesați identificați în legătură cu serviciile incluse în Caietul de Sarcini.

Toate comunicările (notificările) emise de părțile contractului vor fi transmise în scris, prin email sau fax.

În cazuri urgente, comunicare între părți se poate derula și pe cale verbală (comunicare directă sau telefonic) cu condiția confirmării elementelor principale ale comunicării, în formă scrisă, cel târziu în ziua lucrătoare imediat următoare celei în care a avut loc comunicarea verbală.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Numărul pachetelor alimentare se distribuie zilnic în funcție de numărul de preșcolari și elevi prezenți la cursuri, care va fi comunicat de către coordonatorii pe structuri, respectiv coordonatorul local, operatorului economic, zilnic în intervalul orar 08.00 – 09:00. După semnarea acordului cadru, reprezentantul unității de învățământ (coordonatorii pe structuri), va stabili de comun acord, împreună cu reprezentantul operatorului economic, ora exactă la care se vor prelua comenzile și ora exactă la care se vor livra comenzile.

De menționat, faptul că, în timpul vacanțelor, numărul de preșcolari și elevi se poate modifica prin transferuri ale elevilor în sau din unitatea de învățământ.

Pe anul scolar 2026 - 2027, pentru finanțarea Programului PIDS - PROGRAMUL DE INCLUZIUNE SI DEMNITATE SOCIALA proiect *"Furnizare de servicii integrate în comunitățile rurale – facilitarea accesului persoanelor vulnerabile la servicii de bază eficiente și de calitate"*, Cod PIDS/586/PO4/339395 se prevede un număr de 92 de preșcolari și elevi ai Școlii Gimnaziale nr. 1 Poienesti și structurile ei, comuna Poienesti, județul Vaslui, vor beneficia de suport alimentar.

Modalitatea de distribuire a suportului alimentar pentru Școala Gimnazială nr. 1 Poienesti și structurile ei:

DENUMIRE UNITATE DE ÎNVĂȚĂMÂ NT (CIF/cod SIIR)	STRUCTURA ARONDATA (AR/PR/INEL VĂ ȚĂMÂNT)	Nr. grupe antepreșcolar/ preșcolar/clase elevi	Nr. antepreșcolar/ preșcolar/elevi	TOTAL grupe antepreșcolar/ preșcolar/clase elevi (P+A+AR)	Nr TOTAL de antepreșcolar/ preșcolar/elevi (P+A+AR)
ȘCOALA GIMNAZIA LĂ NR. 1 POIENESTI	Scoala Primara Floresti	1	12	14	92
	ȘCOALA Gimnazială Oprisita	2	8		
	Grădinița Oprisita	1	2		
	Școala Gimnaziala Poienesti	5	49		
	Grădinița Poienesti	3	16		
	Grădinița Floresti	1	5		

Reprezentantul ECI va notifica operatorul economic, cu privire la modificările care vor surveni cu privire la numărul de elevi/prescolari înscriși la cursuri, la începutul fiecărui modul de învățare. Totodată, reprezentantul ECI stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor și va comunica operatorului economic, zilnic, numărul de pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

Cantități maxime zilnice: 92 buc. pachete alimentare.

Cantitățile totale zilnice se pot modifica în funcție de numărul preșcolarilor, respectiv elevilor, prezenți în fiecare unitate școlară.

Reprezentantul ECI va tine evidența cantităților de produse consumate, care trebuie să conțină categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitate/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Reprezentantul ECI va răspunde, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuire a produselor alimentare, precum și confirmarea documentelor care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Operatorul economic va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare structură școlară din cadrul Scolii Gimnaziale nr. 1 Poienesti, și vor avea anexat declarația de conformitate.

Reprezentantul ECI are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

• Modalități și condiții de plată

Plata produselor și 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 de învățământ-pilot.

Autoritatea contractantă nu acordă avans de execuție. Plata valorii contractului se va efectua pe bază de procese-verbale de recepție lunare, în limita sumelor alocate de la bugetul de stat.

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 care se va corela cu situația existentă la operatorul economic.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Prestarea serviciilor de livrare a pachetului alimentar se va efectua o data pe zi, după cum urmează:

DENUMIRE SERVICII	COD CPV	TERMEN PRESTĂRI SERVICII
Servicii de catering „Pachete de sprijin comunitar pentru persoane vulnerabile” în comuna comuna Poienesti, județul Vaslui	cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli	Zilnic (de Luni - Vineri) Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic, la ora 12:00 a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice, la unitățile de învățământ menționate în caietul de sarcini

Notificări privind modificarea numărului de elevi

În cazul în care conform legislației în vigoare programul școlar se modifică iar numărul de elevi prezenți la cursuri scade unitatea de învățământ va notifica operatorul economic cu 24 ore înainte pentru diminuarea numărului de porții sau anunțarea suspendării obligației de a livra porții pe ziua/perioada respectivă.

Exemple de cazuri:

- suspendarea cursurilor în caz de pandemie cu SARS COV 2
- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale -implementarea unui sistem prin care elevii vor participa la cursuri prin rotație.
- întreruperea /suspendarea cursurilor în caz de dezinsecție a sălilor de clasă, greve sau alte

manifestări. Exemplele de mai sus nu constituie o lista exhaustivă de motive pentru care unitatea de învățământ are dreptul să ceară suspendarea prestării serviciilor oferite.

CENTRALIZATOR ESTIMATIV PRIVIND PERIOADELE DE DISTRIBUIRE A MESELOR

Nr. zile de curs în anul școlar 2026-2027, în perioada 07.09.2026-23.12.2026	Nr. zile de curs în anul școlar 2026-2027, în perioada 10.01.2027-18.06.2027	TOTAL ZILE DE CURS luate în calcul pentru acordarea pachetului alimentar
74 zile	106 zile	180 zile

Numărul de zile și numărul de preșcolari și elevi a fost estimat pentru a acoperi necesarul pentru tot anul școlar 2026-2027.

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real de preșcolari și elevi prezenți în fiecare unitate școlară. 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 beneficiari prezenți la cursuri.

Responsabilul ECI va ține evidența cantității de produse consumate. Menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/ Prestatorul autorizat/ Înregistrat în 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.

Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii (prestațiile), respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

Pachetul alimentar propus de autoritatea contractantă are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică și anume:

- sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume — roșii, castravete, salată;
- sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude — gogoșar, varză, morcov
- Sandvici cu unt, șuncă de curcan, cașcaval și legume (roșii, castaveți etc.)
- Sandvici cu șnițel de pui și legume (gogosar, varză, morcov)
- Sandvici cu pulpă pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov)

Zilnic pachetul alimentar va fi diversificat si va cuprinde si alte tipuri de sandvici. Fructul sa fie diversificat de la o zi la alta si poate fi: banana, mar, para, portocala.

Pachetul alimentar trebuie sa conțină un meniu tip SANDVICI si un fruct(care va fi diversificat). La prepararea pachetului alimentar se vor folosi ingrediente cu următoarele gramaje:

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 și legume — roșii, castraveți, salată sau alte produse similare — 40 g — maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

Reprezentantul firmei castigatoare va stabili impreuna cu medicul nutritionist care va fi structura meniurilor care urmeaza a fi livrate pe parcursul saptamanii urmatoare (**pachet alimentar (sandvici+fruct) diferit de la o zi la alta**) si o va trimite spre aprobare echipei ECI in saptamana anterioara, dar nu mai tarziu de ziua de joi. Firma de catering nu va modifica structura meniurilor stabilite si aprobate, fara acordul echipei ECI.

❖ Pachetele alimentare-SANDVICI vor fi ambalate individual in atmosfera controlata. Fructul va fi ambalat separat, ulterior sandviciul si fructul vor fi puse in pungi de unica folosinta.

Oferta va conține: secțiunea tehnica care va conține date privind autorizațiile, personalul, descrierea produselor, tratarea cazurilor speciale, gramaje, modul de ambalare si livrare, graficul de livrare, secțiunea financiara cu defalcarea costurilor cu materia prima, prepararea si distribuția.

Pentru pachetul alimentar ofertat se va prezenta in cadrul propunerii tehnice depuse declarația nutriționala vizata de medicul specialist(nutritionist).

Se va prezenta in cadrul propunerii tehnice contract de consultanta de specialitate in domeniul nutritional.

Unitățile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizata, conform competentelor in verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale si produse alimentare si cu normele de sanatate animala si de bunăstare a animalelor, cu modificările si completările ulterioare. (Se va prezenta contract de dezinfectie, dezinsectie si deratizare.)

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

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 ulterior semnării contractului de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev. După semnarea contractului, precum si pe parcursul derulării contractului, fiecare reprezentant al unitatii de invatamant, va informa prestatorul cu privire la numărul de copii din grupele speciale de consumatori.

Calitatea produselor

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

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, SR 1286/A1/1997 -Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Siguranța și perisabilitatea microbiologică

Data limită de consum a produselor transportate de la furnizor către unitatea școlară va fi de: 48 ore de la data producerii.

Metode de testare și control

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

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena 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 igiena, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

** Echipa ECI va păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, iar operatorul economic are obligația ca zilnic la livrare, la fiecare structură a unității de învățământ să livreze o probă gratuită a suportului alimentar.*

Probele alimentare, ca parte a procesului de asigurare a siguranței alimentare, sunt eșantioane din produse finite care trebuie păstrate în anumite condiții și pentru o perioadă specifică, pentru a putea fi testate în cazul apariției unor probleme de siguranță alimentară sau suspiciuni de contaminare.

Aceste probe sunt prelevate pentru a verifica dacă produsele finite (sandvici) respectă normele sanitare și de siguranță alimentară impuse de legislație. Iată câteva elemente importante despre probele alimentare pentru porția caldă:

1. Obligația de prelevare și păstrare a probelor alimentare

Conform legislației în domeniul siguranței alimentare (Regulamentele UE și legislația națională, precum Ordinul nr. 111/2008 al ANSVSA în România), unitățile care prepară și servesc alimente sunt obligate să preleveze și să păstreze probe din produsele alimentare perisabile (precum porția caldă).

2. Modalitatea de prelevare

Probele trebuie să fie prelevate la finalul procesului de preparare a porției calde.

Eșantionul trebuie să fie reprezentativ pentru lotul de produse preparate și să fie prelevat

într-o manieră igienică.

O probă alimentară pentru porția caldă trebuie să fie de minimum 100 de grame sau, dacă nu este posibil acest lucru (de exemplu, în cazul unei porții foarte mici), să fie prelevată o întreaga porție pentru fiecare tip preparat.

3. Condiții de păstrare

Probele alimentare trebuie păstrate la o temperatură adecvată, de obicei în condiții de refrigerare, la temperaturi de 0-4°C.

Probele trebuie păstrate în containere sigilate și etichetate corespunzător, pentru a se evita contaminarea și pentru a facilita identificarea.

Eticheta trebuie să includă informații precum data și ora preparării, tipul de produs și lotul din care face parte.

4. Perioada de păstrare

Probele alimentare trebuie păstrate pentru o perioadă de 48 de ore. Această perioadă este stabilită pentru a permite verificarea eventualelor reclamații sau investigații în cazul unor toxiinfecții alimentare sau altor probleme legate de consumul produsului.

5. Utilitatea probelor alimentare

În cazul în care apare o suspiciune de toxiinfecție alimentară, autoritățile de control (precum Direcția Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor - DSVSA) pot solicita probele alimentare pentru a le analiza în laborator.

Analiza probelor poate detecta eventuale contaminări microbiologice sau chimice care ar fi putut afecta sănătatea consumatorilor.

6. Tipuri de contaminanți verificați în analize

Bacterii patogene: precum Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia coli.

Contaminanți chimici: cum ar fi reziduurile de pesticide sau metale grele.

Aspecte de igienă generală: verificarea încărcăturii microbiene generale a produsului.

7. Conformitatea cu HACCP

Prelevarea și păstrarea probelor alimentare face parte din sistemul HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), care urmărește identificarea și gestionarea riscurilor din lanțul alimentar, de la preparare la servire.

Respectarea acestor norme este esențială pentru prevenirea riscurilor legate de siguranța alimentară și pentru protejarea consumatorilor.

Cerințe privind ambalarea, etichetarea și marcarea

Produsele alimentare pre ambalate trebuie să prezinte insert prin etichetare următorul element: PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT. 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”.

Operatorul economic are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine.

Operatorul economic se obligă să supravegheze prestarea serviciilor, să asigure resursele umane, materiale, echipamentele și orice altele asemenea, fie de natură provizorie, fie definitivă cerute de și pentru contract, în măsura în care necesitatea asigurării acestora este prevăzută în contract sau se poate deduce în mod rezonabil din contract.

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 n. r. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și elevilor 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, fiind transportate numai în mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ numai cu mijloace auto special frigorifice, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Distribuția alimentelor se face numai de către persoane care dețin certificate de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 2.209/4.469/2022, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Operatorul economic este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor în conformitate cu graficul de prestare convenit. Totodată este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Operatorul economic va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele care să ateste calitatea și siguranța produselor alimentare distribuite.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentului (CE) 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei nr. 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.

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 formă liniară.

- i) Mențiune privind lotul, în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub formă zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) Elemente de aventizare, astfel “ Produs distribuit gratuit”;
- k) Denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor;

Condiții pentru transport și distribuție

Suportul alimentar este produs în unitati înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Operatorii economici vor respecta următoarele **PRINCIPII în pregătirea pachetului alimentar pentru elevi:**

NORMELE MINIME OBLIGATORII

care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi (Anexa 2)

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
3. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
4. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
5. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar - veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
6. Echipa ECI în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

SPECIFICAȚII TEHNICE

pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor 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 și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor. Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

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

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Beneficiarii a pachetelor de sprijin comunitar pentru personae vulnerabile vor ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2. 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.

2.3. 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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Grupe speciale de consumatori

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.

4. Termene de consum

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.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare

indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate;

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

6. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor 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 aptitudine specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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

9. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele alimentare livrate cu ambalajul deteriorat sau nesigilat corespunzător vor fi respinse, nefiind conforme cu cerințele de igienă și siguranță prevăzute de legislația în vigoare.

Garanția de bună execuție

Operatorul economic va constitui garanția de bună execuție în cuantum de 5% din valoarea contractului, în termen de 5 zile lucrătoare, de la data semnării contractului, prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau din alt stat sau de o societate de asigurări, în

condițiile legii și devine anexă la contract, conform prevederilor art. 39 din H. G. nr. 395/2016 sau prin rețineri succesive din sumele datorate pentru facturile parțiale, conform prevederilor art. 40 din H. G. nr. 395/2016.

Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în limita prejudiciului creat, dacă operatorul economic nu livrează, livrează cu întârziere sau livrează necorespunzător suportul alimentar prin raportare la obligațiile asumate prin prezentul contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție, autoritatea contractantă are obligația de a notifica acest lucru furnizorului, precizând totodată obligațiile care nu au fost respectate.

Garanția astfel constituită este destinată acoperirii eventualelor prejudicii suferite de autoritatea contractantă în

* Prețul pe unitate de produs

Valoarea unui meniu tip pachet alimentar* este de 15 lei cu TVA. Acest preț cuprinde prețul produselor, executarea prezentului contract, inclusiv în perioada de garanție sau în cazul rezilierii contractului din motive imputabile de autoritatea contractantă, precum și în cazul prejudiciilor produse în execuția obiectului contractului, din vina furnizorului, ori în alte situații prevăzute în lege. În cazul în care prejudiciul produs de operatorul economic este mai mare decât cuantumul garanției de bună execuție, operatorul economic este obligat să despăgubească autoritatea contractantă integral și întocmai.

Autoritatea contractantă se obligă să restituie garanția de bună execuție, în termen de 14 zile de la data încheierii procesului-verbal de predare-primire, recepție calitativă, dacă achizitorul nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei.

• Cantitățile totale contractate

Pachete alimentare - maximum **16.560** buc. pachete alimentare.

Pentru pachetul alimentar acordat elevilor Școlii Gimnaziale nr. Poienesti si structurile ei, valoarea maximă a contractului este de 248.400 lei cu T.V.A. (valoarea a rezultat ca urmare a aplicării următoarei formule de calcul: nr. maxim preșcolari/elevi X nr. zile curs X valoarea suportului alimentar). Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga sumă.

MODUL DE ÎNTOCMIRE A OFERTELOR

Informații generale referitoare la modul de prezentare a ofertei

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației în vigoare.

Oferta, în original, trebuie tipărită sau scrisă olograf și va fi semnată de reprezentantul autorizat corespunzător să angajeze ofertantul în contract. În cazul în care aceasta este semnată de o altă persoană, aceasta va prezenta o împuternicire în acest sens.

Ofertantul va înscrie pe plic următoarele informații:

- Numele și adresa ofertantului;
- Numele și adresa autorității contractante;
- Titlul contractului; Termenul limită;

Documentele de participare la procedură se primesc de autoritatea contractantă numai dacă sunt intacte, sigilate și se păstrează de aceasta, până la data și ora deschiderii procedurii.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de

valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă și trebuie numerotată fiecare pagină, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de acesta și să fie însoțită de un OPIS.

Operatorul economic are obligația de a depune oferta în forma stabilită în documentația de atribuire, la adresa și până la data și ora limită pentru depunere, stabilite în anunțul de publicitate/documentația de atribuire a achiziției și își asumă riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră.

Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de autoritatea contractantă prin documentația de atribuire/anunțul de publicitate sau după expirarea datei limită pentru depunerea ofertei, va fi respinsă, urmând a se returna nedeschisă.

Ofertantul are dreptul de a depune o singură ofertă, cu obligația ca aceasta să nu se abată de la cerințele prevăzute în documentația de atribuire.

Notă:

În cazul în care există incertitudini sau neclarități în ceea ce privește anumite documente prezentate, Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita detalii, precizări sau confirmări suplimentare atât de la ofertantul în cauză, cât și de la autoritățile competente care pot furniza informații în acest sens. Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic. Ofertele depuse la o altă adresă decât cea stabilită în cadrul anunțului de publicitate sau după expirarea datei pentru depunere vor fi respinse din cadrul procedurii.

În cazul documentelor emise de instituții/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie să fie semnate și parafate conform prevederilor legale.

Propunerea tehnică se elaborează în concordanță cu cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice.

Propunerea financiară se elaborează în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării financiare.

Se depune împreună cu oferta și următoarele documente:

1. Scrisoarea de înaintare (**Formularul nr. 1**);
2. Împuternicirea legală (semnată de către reprezentantul legal, în original, în situația în care documentele nu sunt semnate de către administrator/ reprezentant legal. Prin împuternicire se va autoriza semnatarul ofertei să angajeze ofertantul în procedura pentru atribuirea contractului

Oferta și modul de prezentare

Oferta va conține următoarele documente:

1. Documente de calificare;
2. Propunere tehnică;
3. Propunere financiară

Se va prezenta Opis oferta, împreună cu oferta numerotată, conform secțiunii formulare.

DOCUMENTE DE CALITATE

Se vor prezenta următoarele documente:

1. **Formularul nr 0 - Scrisoare de inaintare, impreuna cu Opisul numerotat;**

2. Formularul nr 1 - Declarație privind principalele prestări de servicii similare în ultimii 3 ani;

În conformitate cu art. 179 lit. b) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, coroborat cu art. 178, alin. (2) din același act normativ, se solicită ca ofertanții să prezinte o listă a serviciilor furnizate în ultimii 3 ani (calculați de la data limită pentru primirea ofertelor; modul de calcul al perioadei nu va fi afectat de eventualele decalări ale termenului limită prevăzut în anunțul de participare publicat inițial) din care să rezulte că ofertantul a furnizat servicii de natură similară, celor care fac obiectul contractului ce urmează a fi atribuit, în valoare de minim **200.000 lei cu TVA, aceasta reprezentând valoarea contractului, la nivelul unui contract.** Prin servicii de natura similara celor care fac obiectul contractului se intelege servicii de catering pentru elevi.

Operatorul economic are obligația de a arata gradul de îndeplinire al contractelor.

Documentele prin care operatorii economici pot îndeplini cerința privind experiența similara sunt următoarele, fara a se limita la, enumerarea nefiind cumulativa:

- copii ale unor părți relevante ale contractelor pe care le-au îndeplinit;
- certificate de predare-primire;
- recomandări;
- procese-verbale de recepție;
- certificări de bună execuție;
- certificate constatatoare
- si / sau orice alte documente emise sau contrasemnate de către o autoritate sau de către clientul beneficiar, din care sa rezulte beneficiarul, serviciile prestate, perioada (inclusiv data incheierii contractului).

În cazul în care documentele prezentate nu sunt relevante, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a solicita informații si documente suplimentare, inclusiv de la beneficiarul/beneficiarii final(i) al serviciilor care fac obiectul contractului prezentat drept experiența similara, pentru confirmarea celor prezentate de ofertant.

Precizări: Pentru contractele a căror valoare este exprimata în alta valuta decât în lei, pentru calculul echivalentei se va avea în vedere cursul mediu anual în lei/valuta comunicat de BNR pentru fiecare an în parte. Documentele prezentate pentru îndeplinirea cerinței privind experiența similara trebuie sa ateste faptul ca serviciile au fost prestate de către un ofertant, solicitându-se dovedirea faptului că au fost recepționate de beneficiar în cadrul perioadei de 3 ani calculată conform art. 13 alin (1), lit.b) din Instrucțiune ANAP nr. 2/2017.

Nota: În cazul în care mai multi operatori economici participa în comun la procedura de atribuire, îndeplinirea cerințelor privind capacitatea tehnica si profesionala se demonstrează prin luarea în considerare a resurselor tuturor membrilor grupului, iar autoritatea contractanta solicita ca aceștia sa răspundă în mod solidar pentru executarea contractului de achiziție publica. În conformitate cu art 14 alin. 3 lit. b) din Instrucțiune ANAP nr. 2/2017, în situația în care operatorul economic, ce prezintă respectiva experiență, a realizat servicii în calitate de subcontractant în contractul prezentat drept experiență similară pentru un antreprenor general, cu condiția ca respectivele servicii să fie confirmate de antreprenorul general, iar beneficiarul final a atestat faptul că respectivul operator economic a avut calitatea de subcontractor.

3. Ofertanții participant la procedură trebuie să dovedească o formă de înregistrare în conformitate cu cerințele legale din țară în care este stabilit operatorul economic, conform art. 173 alin.(1) din Legea nr.

98/2016. În domeniul de activitate al acestora trebuie să se regăsească corespondentul CAEN aferent obiectului contractului, respectiv *Cod CAEN 5621 Activități de alimentație (catering) pentru evenimente*. Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

Ofertantul va prezenta certificat constatator emis de ONRC, nu mai vechi de 30 de zile;

Ofertantul va prezenta autorizațiile sanitar-veterinar emise de autoritățile competente:

a) dovada înregistrării sanitar-veterinare, conform ordinului nr. 57/2010, modificat prin ordinul nr. 107/2019 pentru aprobarea Normei Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transporta și/sau distribuie produse de origine animală, de pe teritoriul țării a furnizorului/ producătorului ce va livra pachetul alimentar,

- **Autorizație DSVSA tip catering.**

b) **dovada autorizării/inregistrării DSP** pentru CAEN 5621 *Activități de alimentație (catering)*.

c) dovada autorizatiei/acordului de funcționare emis de PRIMĂRIE.

d) ofertantul va prezenta **autorizația DSVSA** pentru mijlocul/mijloacele de transport al produselor alimentare, sau echivalent, conform Ordinului MR 976/1998;

dovada ca 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.

e) dovada deținerii **AUTORIZATIE DE MEDIU** pentru activități corespunzătoare cu obiectul contractului

Toate AUTORIZATIILE trebuie să fie valabile la momentul depunerii ofertei și pe toată durata contractului.

4. Neîncadrarea ofertanților, terților susținători și subcontractanților în situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 și 59, 60 din Legea nr. 98/2016.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: se vor prezenta formularele:
Formularul nr. 2- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare;

Formularul nr. 3- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare;

Formularul nr. 3 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare ;

Formularul nr. 4 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările ulterioare.

Lista subcontractorilor (formular 9) + acordul/acordurile de subcontractare - doar dacă este cazul;

Acordul de asociere (formularul 8) - doar dacă este cazul;

Caziere judiciară- pentru societate și pentru asociați/ administratori în termen de valabilitate (6 luni de la data emiterii);

Certificat de atestare fiscală pentru societate, emis de ANAF, din care să reiasă că ofertantul nu are datorii la bugetele consolidate de stat (valabilitate 30 de zile de la data emiterii);

Certificat de atestare fiscală pentru sediul principal, din care să reiasă că ofertantul nu are datorii la bugetele

locale (valabilitate 30 de zile de la data emiterii); pentru sediile secundare, se va prezenta declarație pe propria răspundere privind lipsa datoriilor la bugetele locale;

- Formularul nr. 12- FORMULAR DE CONSIMȚĂMÂNT PENTRU PRELUCRAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL

Capacitatea de înlocuire a produselor neconforme: Ofertanții trebuie să asigure înlocuirea produselor neconforme în termen de **30 minute**, pentru fiecare unitate de învățământ, astfel încât să fie acoperite eventualele neconformități, fără costuri suplimentare pentru beneficiar. În acest sens, în cadrul propunerii tehnice, ofertantul va depune o Declarație pe propria răspundere privind Capacitatea de înlocuire a produselor neconforme (formular propriu). Lipsa declarației din propunerea tehnica inițială duce la declararea ofertei ca fiind neconforma, acesta neputând fi depusă după data limită de depunere a ofertelor.

PROPUNEREA TEHNICA

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va depune următoarele documente:

1. *Resurse umane:*

Operatorul economic va prezenta o listă cu persoanele implicate în derularea contractului. Trebuie să dovedească că are un număr minim de 5 angajați din care cel puțin unul să fie calificat bucătar. Se va atașa propunerea tehnică documentul de calificare și documentul care atestă forma de colaborare (contract de muncă-extras REGES/ colaborare sau alte forme contractuale).

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține un grad ridicat de igienă personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese, toxiinfecții alimentare, etc) sau purtător a unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite să manipuleze alimentele ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare direct sau indirectă.

Personalul operatorului economic implicat în cadrul contractului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.(se va prezenta în cadrul propunerii tehnice buletin de analize medicale : examen coproparazitologic si coprocultura (valabile la momentul prezentării).

Se va prezenta Diplomă de absolvire a unui curs de noțiuni fundamentale de igienă pentru tot personalul implicat, împreună cu fisa de aptitudini si extrasul Revisal/ Reges, în caz contrar oferta va fi declarată inacceptabilă.

2. **Resurse tehnice:**

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile școlare, numai cu mijloace auto speciale, frigorifice, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Se solicita minim următoarele:

Mijloace de transport: autovehicule care dețin Autorizație sanitar veterinară pentru mijloace de transport al produselor de origine animală emisă de DSVSA, împreună cu documente din care să reiasă că autoutilitara este izolată termic și dotată cu agregat frigorific; se vor depune documente din care să reiasă că autoutilitara detine înregistrator temperatura cu imprimantă incorporată (dovada menținerii temperaturii

adecvate pe toata durata transportului). Se va face dovada modului de acces la mijloacele de transport (lista mijloacelor fixe, contracte de închiriere cu valabilitate minima de un an, etc.) Punct de lucru autorizat DSVSA pentru obiectivul catering valabil la momentul prezentării, precum si pe perioada derulării contractului conform Ordinului ANSVSA 111/2018; Mijloacele de transport vor fi spalate si dezinfectate zilnic (se va prezenta contract încheiat cu o firma specializata).

3. *Cerințe specifice privind deșeurile alimentare*

- deșeurile alimentare nu trebuie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente;
- deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte, și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat;
- spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor;
- copie xerox contract încheiat cu firma de preluare deșeurilor alimentare.

4. *Se va prezenta Oferta tehnică conform Formularului nr. 8 - Formular de ofertă tehnică*

În propunerea tehnică, se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini. Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini vor fi considerate neconforme.

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor Caietului de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

În situația în care un ofertant nu depune propunerea tehnică, se consideră că nu are ofertă, drept urmare nu are calitatea de participant la procedură și va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către autoritatea contractantă.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un raport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să prezinte o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

În cadrul procesului de selecție vor fi 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 de materie primă.**

Ofertele cu o pondere mai mică de 40% a materiei prime sunt considerate neconforme. În acest sens, operatorii economici trebuie să prezinte și să fundamenteze, în cadrul ofertei tehnice, o defalcare privind ponderea materiei prime în prețul total al unui pachet alimentar, iar în cadrul ofertei financiare, să indice defalcarea prețului per porție pe categoriile precizate în caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va fi întocmită în conformitate cu specificațiile tehnice din Caietul de sarcini, astfel încât să rezulte că sunt îndeplinite în totalitate cerințele Caietului de sarcini.

Propunerea tehnică se întocmește astfel încât informațiile cuprinse în aceasta să permită identificarea facilă a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini, facilitând procesul de evaluare a ofertelor.

Va fi considerata neconforma acea propunere tehnica care preia prin copiere, sau fara detaliere, termenii de referinta sau/si fara a respecta ordinea si continutul minim solicitat.

5. Ofertantul va completa prezenta "Declarație pe propria răspundere privind respectarea obligațiilor relevante din domeniile mediului, social si al relațiilor de munca" pentru fiecare operator economic (ofertant unic/ofertant asociat/ subcontractant). Informații detaliate privind reglementările in vigoare la nivel national si trimiterile la condițiile de munca si de protectie a muncii, securitatea si sanatatea m munca pot fi obținute de la Inspecția muncii sau de pe site- ul: <http://www.inspectmun.ro/site/Legislatie/legislatie.html> - Formularul nr 9.
6. Ofertantul va prezenta Declarație pe proprie răspundere privind acceptarea condițiilor contractuale (Clauzele obligatorii sunt imperative). Eventualele propuneri cu privire la clauzele contractului si eventualele propuneri cu privire la clauzele specifice contractuale se vor formula in scris sub forma de clarificări, inainte de depunerea ofertei. - Formularul nr 10.
7. Capacitatea de inlocuire a produselor neconforme: Ofertanții trebuie să asigure înlocuirea produselor neconforme in termen de 60 minute, pentru fiecare unitate de învățământ, astfel încât să fie acoperite eventualele neconformități, fără costuri suplimentare pentru beneficiar. In acest sens, in cadrul propunerii tehnice, ofertantul va depune o Declarație pe propria răspundere privind Capacitatea de inlocuire a produselor neconforme (formular propriu). Lipsa declarației din propunerea tehnica inițiala duce la declararea ofertei ca fiind neconforma, acesta neputand fi depusa după data limita de depunere a ofertelor.

Toate costurile necesare implementării oricăror activitati sau documentații solicitate prin contract pe baza acestui caiet de sarcini vor fi suportate de către prestator, inclusiv costurile cu etichetarea produselor, profitul si cheltuielile directe si indirecte.

Orice modificare a propunerii tehnice venite din partea prestatorului nu este admisa. Orice modificări ale propunerii tehnice pot fi aduse numai la solicitarea Autorității Contractante si cu acordul prestatorului prin semnarea unui act adițional la contract. Modificările care pot fi aduse propunerii tehnice vor fi in limitele permise de legislație si cerințele finanțatorului, fara a modifica substantial obiectul contractului.

Prestatorul va elabora oferta sa ținând cont de toate costurile ce vor fi necesare pentru prestarea serviciilor, inclusiv eventuale deplasări.

Nu sunt acceptate limitări ale obligațiilor ofertantului fata de cerințele prezentate in documentația de atribuire.

Fumizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat si unitățile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor vor păstra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranța acestora, după caz.

Nota: În cadrul documentației de atribuire orice referire la origine, sursa, producție, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comerț, un brevet de invenție, o licența de fabricație, norme, standard, calificări, autorizări, atestări, certificate, etc. vor fi considerate ca fiind insotie de mențiunea "sau echivalent".

8. Modul de îndeplinire a factorilor de evaluare- propunerea tehnică.

Factori de evaluare PACHET ALIMENTAR - SANDVICI LA CARE SE ADAUGA UN FRUCT.

Se vor evidenția pentru fiecare variantă de pachet alimentar gramajele propuse de ofertant care trebuie să respecte prevederile OUG 77/2023, Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și elevilor și respectiv Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă.

Prin pachet alimentar se înțelege „ pachet tip SANDVICI + fruct”. Variantele oferite de suport alimentar vor conține obligatoriu minim 5 variante de porție SANDVICI+FRUCT :

1. Sandvici cu sunca de pui și cascaval, legume (salată+ morcov + castravete+) + FRUCT
2. Sandvici cu sunca de pui și cascaval, legume (salată+roșii+castravete) + FRUCT
3. Sandvici cu snitel de pui, legume (salată+morcov +castravete) + FRUCT
4. Sandvici cu sunca de curcan, cascaval, legume (roșii+castravete) + FRUCT
5. Sandvici cu piept de pui la gratar, legume (salată+morcov +castravete) + FRUCT

PENTRU PACHETUL ALIMENTAR OFERTAT SE VA PREZENTA BULETINUL DE ANALIZE MICROBIOLOGICE, DE LA O INSTITUȚIE ACREDITATĂ RENAR. (drojdii și mușcăiuri; Enterobacteriaceae, Escherichia coli; Salmonella spp;) conform ORDIN NR.27 DIN 6 Iunie 2011 și prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

În vederea verificării îndeplinirii cerințelor referitoare la ambalare și etichetare se vor prezenta, până cel târziu la data și ora limită stabilite în anunțul de participare pentru deschiderea ofertelor, mostre de sandvici-uri propuse în conformitate cu cerințele caietului de sarcini (minim 3 tipuri).

Nota: Toate cerințele din prezentul caiet de sarcini sunt minime și obligatorii

Factorul de evaluare nr 1: Ponderea pentru materie primă din prețul total/porție MP (n) Descriere:

Componenta tehnică:

Pondere: 50%;

Direct proportional, Punctaj maxim factor: 50 puncte;

Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru un nivel al ponderii materiei prime sub 40% din prețul total/porție, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

- b) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim alocat acestui factor de evaluare, respectiv 50 puncte;
- c) Pentru alt nivel de pondere a materiei prime din prețul total/porție, punctajul se calculează astfel:

$$PF5(n) = [MP\ n / MP\ maxim] \times 30\ puncte$$

PF5 (n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/porție;

MP n - nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/porție;

MP maxim - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție.

Pentru justificarea procentului la categoria materie primă, ofertantul va depune un calcul detaliat, susținut de facturi/oferte de preț pentru fiecare aliment din componența variantelor de pachet alimentar oferite.

Factorul de evaluare nr 2: Prețul ofertei -P(n)

Descriere: Componenta financiară;

Pondere: 50%

Invers proportional, Puntaj maxim factor : 50 puncte;

Algoritmul de calcul: Punctajul se acordă astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat (50 puncte);
- b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul PF1 (n) se calculează astfel: $PF1(n) = [\text{Preț min ofertat} / \text{Preț } n] \times 50\ puncte$

PF1 (n) - prețul ofertei evaluare;

Preț min ofertat - prețul cel mai scăzut din ofertele admisibile;

Preț n - prețul ofertei evaluate.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii: contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Notă: Ofertantul câștigător va fi cel care va obține punctajul cel mai mare, în urma aplicării criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate-preț. Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare, exprimat cu maxim două zecimale.

Oferta se depune pentru întregul pachet alimentar de care vor beneficia și preșcolarii și elevii **Scolii Gimnaziale nr. 1 Poienesti și structurile ei.**

Oferta financiară va fi exprimată în lei cu TVA inclus, reprezentând prețul tuturor serviciilor oferite (**Formularul nr. 11** și Anexa la Formularul nr. 11 Centralizatorul de prețuri).

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertanții vor realiza o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

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

Oferta financiară va fi prezentată atât ca preț unitar - tarif unitar/școlar/zi, cât și ca preț total.

În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.

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

Oferta are un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. În cadrul propunerii financiare, ofertantul va transmite o Declarație pe proprie răspundere (formular propriu) prin care își menține valoarea ofertată (per porție), pe întreaga perioadă de derulare a acordului cadru. Lipsa acestei declarații din propunerea financiară inițială duce la declararea ofertei ca fiind neconformă, acesta neputând fi adăugată ulterior depunerii ofertelor.

În cadrul ofertei financiare se vor evidenția în mod distinct cheltuielile directe (materie primă/ produse alimentare; prepararea hranei; transport; etichetare; testare produse; probe alimentare; și cheltuielile indirecte (deșeuri alimentare; utilaje pentru prepararea și resurse tehnice necesare; personalul necesar preparării; șoferii; combustibilul; mașinile de transport; etc.), inclusiv profitul.

Astfel, cheltuielile directe sunt cele care pot fi asociate direct cu fiecare pachet produs și livrat, în timp ce cheltuielile indirecte reprezintă costuri generale care susțin procesul de producție și livrare, dar nu sunt legate direct de un singur produs. Lista cheltuielilor directe și indirecte nu este exhaustivă, fiecare ofertant având libertatea de a o adapta și completa în funcție de specificul propriei societăți

Modul de prezentare și evaluare a ofertelor prezentate

Factorii de evaluare folosiți de Autoritatea Contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț sunt următorii:

Oferta va fi prezentată într-un exemplar original și va conține următoarele documente:

1. Scrisoare de înaintare;
2. Documentele de calificare și formularele din anexa formulare;
3. Propunerea tehnică;
4. Propunerea financiară, formular de oferta și centralizatorul de prețuri.

Ofertele se vor depune prin plic la PRIMĂRIA COMUNEI POIENESTI, JUDEȚUL VASLUI, cu sediul în STRADA PRINCIPALA, NR. 3, comuna POIENESTI, județul VASLUI sau oferta ONLINE pe adresa de mail primaria_poienesti@yahoo.com, în termenul stabilit.

Modul de derulare a procedurii:

Clarificări înainte de data limită de depunere a ofertelor și întocmirea și transmiterea răspunsurilor la întrebările formulate de către operatorii economici interesați, în vederea clarificării unor elemente cuprinse în documentația de atribuire:

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări privind documentația de atribuire. Solicitățile de clarificări privind documentația de atribuire se transmit de către operatorii economici autorității contractante prin email la adresa: primaria_poienesti@yahoo.com. Autoritatea contractanta are obligația de a răspunde, în mod clar, complet și fără ambiguități, cât mai repede posibil, la orice clarificare solicitată, într-o perioadă de timp care nu trebuie să depășească, de regulă 1 zi lucrătoare de la primirea unei astfel de solicitări din partea operatorului economic, dar numai acelor solicitări primite cu 2 zile lucrătoare înainte de data- limita stabilită pentru depunerea ofertelor, cu condiția transmiterii solicitării de clarificări în timp util de către operatorii economici. Autoritatea contractanta își rezerva dreptul de a nu mai răspunde la solicitările de clarificări transmise în aceeași zi cu de termenul de depunere a ofertelor.

Autoritatea contractanta are dreptul de a publica clarificări la documentația de atribuire și din proprie inițiativă, dacă acest fapt nu afectează participarea la procedura în cauză.

Orice astfel de clarificare trebuie publicată de către autoritatea contractanta pe site- ul propriu Primăria Comunei Poienesti , Județul Vaslui - Site-ul Oficial Acasa - Primăria POIENESTI Vaslui sau www.e-licitatie.ro (anunțuri de publicitate) - dacă este cazul.

Autoritatea contractanta are dreptul de a prelungi depunerea ofertelor prin publicarea unui anunț de tip erată pe site-ul propriu Primăria Comunei POIENESTI - Județul Vaslui - Site-ul Oficial www.comuna-poienesti.ro, în cazul în care răspunsul la solicitările de clarificări modifică specificațiile tehnice cuprinse în documentația de atribuire.

Răspunsurile la solicitările de clarificări: se elaborează de către Autoritatea contractanta -UAT Comuna Poienesti și se publică și pe site-ul propriu - Primăria Comunei Poienesti - Județul Vaslui - Site-ul Oficial Acasa - Primăria Poienesti Vaslui / (răspunsurile însoțite de întrebările aferente fără a dezvălui identitatea solicitanților).

Atenție: Ofertele se vor depune la sediul beneficiarului, până la data și ora stabilite în anunțul de publicitate. Ofertanții nu vor participa la deschiderea ofertelor sau la realizarea proceselor verbale de evaluare, acesta fiind strict sarcina autorității contractante, prin comisia de evaluare!

Elaborarea și prezentarea ofertei:

- (1) Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică, motivat, în cuprinsul acesteia care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile.
- (2) Propunerea tehnică se elaborează în concordanță cu cerințele cuprinse în caietul de sarcini în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării tehnice.
- (3) Propunerea financiară se elaborează în așa fel încât să asigure furnizarea tuturor informațiilor necesare evaluării financiare.
- (4) Oferta are un caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractanta și trebuie să fie numerotată, fiecare pagină, de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de acesta.
- (5) Prestatorul are obligația de a depune oferta în forma stabilită în documentația de atribuire, la adresa și până la data și ora limită pentru depunere, stabilite în anunțul de participare /documentația de atribuire a achiziției și își asumă riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră.
- (6) Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de către autoritatea contractanta pe

calea documentației de atribuire/anunțului de participare sau după expirarea datei-limita pentru depunere va fi respinsă, urmând a se retuma nedeschisă .

(7) Ofertantul are dreptul de a depune o singură ofertă, cu obligația ca aceasta să nu se abată de la cerințele prevăzute în documentația de atribuire.

(8) Autoritatea contractantă are obligația de a păstra confidențialitatea asupra conținutului ofertei, precum și asupra oricărei informații suplimentare solicitate ofertantului și a cărei dezvăluire ar putea să aducă atingere dreptului ofertantului de a-și proteja proprietatea intelectuală sau secretele comerciale. În acest caz ofertantul indică, motivat, în cuprinsul ofertei care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile.

Depunerea ofertelor

Autoritatea contractantă are obligația de a stabili și de a include în anunțul de participare/documentația de atribuire a achiziției, data și ora limită pentru depunerea/ transmiterea ofertelor.

Autoritatea contractantă are obligația de a stabili perioada de depunere/transmitere a ofertelor în funcție de complexitatea contractului de achiziție publică/acord cadru și de cerințele specifice, astfel încât operatorii economici interesați să beneficieze de un interval de timp adecvat și suficient pentru elaborarea ofertelor și pentru pregătirea documentelor de calificare, dacă acestea sunt solicitate prin documentația de atribuire .

Perioada minimă între data transmiterii anunțului de participare și data limită de depunere/transmitere a ofertelor este de 5 zile lucrătoare, în funcție de complexitatea obiectului achiziției publice și de cerințele specifice, astfel încât operatorii economici interesați să beneficieze de un interval de timp adecvat și suficient pentru elaborarea ofertelor.

Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de către autoritatea contractantă în cuprinsul documentației de atribuire/anunțului de participare sau după expirarea datei și orei limită pentru depunere/transmitere, va fi respinsă, urmând a se retuma nedeschisă.

Modificarea, retragerea și valabilitatea ofertei

Orice ofertant are dreptul de a modifica sau retrage oferta numai înainte de data și ora limită stabilită de către autoritatea contractantă pentru depunerea ofertei.

Ofertantul nu are dreptul de a retrage sau de a modifica oferta după expirarea datei și orei limită pentru depunerea ofertelor, sub sancțiunea executării garanției de participare, dacă a fost cerută, sau excluderii acestuia de la procedura pentru atribuirea acordului cadru/contractului de achiziție publică .

Ofertantul are obligația de a menține oferta valabilă pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă pe calea anunțului de participare.

Autoritatea contractantă are dreptul de a solicita ofertanților, în circumstanțe excepționale, înainte de expirarea perioadei de valabilitate a ofertei, prelungirea acestei perioade.

Evitarea conflictului de interese

Pe parcursul aplicării procedurii, autoritatea contractantă are obligația de a lua toate măsurile necesare pentru a preveni, identifica și remedia situațiile de conflict de interese, în scopul evitării denaturării concurenței și al asigurării tratamentului egal pentru toți operatorii economici.

Criteriul de atribuire al acordului cadru/ contractului de achiziție publică

Autoritatea contractantă are obligația de a preciza în anunțul de participare și în documentația de

atribuire criteriul de atribuire al acordului cadru/contractului de achiziție publică, care odată stabilit, nu poate fi schimbat pe toată perioada de aplicare a procedurii de atribuire.

Criteriul de atribuire va fi: „Cel mai bun raport calitate-preț”.

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează în baza punctajului obținut. Oferta cu punctajul cel mai mare va fi declarată câștigătoare. În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractantă va solicita ofertanților o nouă propunere financiară, iar contractul va fi atribuit ofertantului a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut.

Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate:

Criteriul de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile Alin. 187 din Legea nr. 98/2016 care prevede: - "(1) Fără a aduce atingere dispozițiilor legate sau administrative privind prețul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

În sensul dispozițiilor alin. (1), autoritatea contractantă stabilește oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prevăzuți în documentele achiziției.

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica: Cel mai bun raport calitate-preț”.

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica, prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.

Respectând prevederile art. 187, alin (5) din Legea nr.98/2016, factorii de evaluare utilizați includ aspecte calitative, în legătură cu obiectul contractului de achiziție publică și vizează calitatea, avantajele tehnice, modul de organizare a livrării, serviciile postvanzare și procesul și termenele de livrare. Totodată, factorii de evaluare utilizați au legătură directă cu obiectul contractului, astfel cum este menționat la art. 188, alin (1) din Legea nr. 98/2016.

Deschiderea ofertelor

Autoritatea contractantă are obligația de a deschide ofertele și, după caz, alte documente prezentate de participant, la data, ora și locul indicate în anunțul de participare.

Oferta depusă după data și ora limită de depunere a ofertelor sau la o altă adresă decât cea precizată în anunțul de participare, se returnează fără a fi deschisă operatorului economic care a depus-o.

Ședința de deschidere se finalizează printr-un proces-verbal semnat de membrii comisiei de evaluare în care se consențează modul de desfășurare a ședinței respective, aspectele formale constatate la deschiderea ofertelor, elementele principale ale fiecărei oferte, consemnându-se totodată lista documentelor depuse de fiecare operator economic în parte.

Orice decizie cu privire la calificarea ofertanților sau după caz, cu privire la evaluarea ofertelor se adoptă de către comisia de evaluare în cadrul unor ședințe ulterioare ședinței de deschidere a ofertelor.

Oferta este inacceptabilă atunci când:

- a fost depusă de către un ofertant care nu îndeplinește unul sau mai multe dintre criteriile de calificare stabilite în documentația de atribuire;
- constituie o alternativă la prevederile caietului de sarcini alternativă care nu poate fi luată în

considerare deoarece in anunțul de participare nu este precizata in mod explicit posibilitatea depunerii unor oferte alternative;

- nu asigura respectarea reglementarilor obligatorii referitoare la condițiile specifice de munca si protectie a muncii, atunci când aceasta cerința este formulata in condițiile art. 51 alin 2 din Legea nr. 98/2016;

- prețul fara TVA inclus in propunerea financiara depaseste valoarea estimata comunicata prin anunțul de participare si nu exista posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru indeplinirea contractului;

- ofertantul refuza sa prelungească perioada de valabilitate a ofertei;

- in cazul in care unei oferte ii lipsete una din componente (propunere financiara/propunere tehnica/alte documente stabilite prin documentația de atribuire) asa cum sunt precizate la art. 3 alin. lit. h din Legea nr.98/2016;

- in cazul in care ofertantul modifica prin răspunsurile pe care le prezintă comisiei de evaluare conținutul propunerii tehnice sau propunerii financiare, oferta sa va fi considerata inacceptabila;

- in cazul in care ofertantul nu este de acord cu îndreptarea erorilor aritmetice oferta sa va fi considerata inacceptabila.

Oferta este neconforma atunci când:

- nu satisface in mod corespunzător cerințele caietului de sarcini;

- conține propuneri de modificare a clauzelor contractuale, dezavantajoase pentru AC -LAT Comuna Poieniști, iar ofertantul nu accepta renunțarea la acestea;

- conține in cadrul propunerii financiare preturi care nu sunt rezultatul liberei concurențe si care nu pot fi justificate;

- propunerea financiara nu este corelata cu elementele propunerii tehnice, ceea ce ar putea conduce la executarea defectuoasa a contractului sau constituie o abatere de la legislația incidentă, alta decât cea in domeniul achizițiilor publice;

- oferta este depusa cu nerespectarea prevederilor art. 60 alin(1) lit. d) si e) din Legea nr.98/2016, raportat la data limita stabilita pentru depunerea ofertelor si/sau oricând pe parcursul evaluării acestora;

- in urma verificărilor prevăzute la art. 210 din Legea nr.98/2016 se constata ca oferta are un preț neobinuit de scăzut in raport cu serviciile, astfel incat sa nu se poata asigura îndeplinirea contractului la parametrii cantitativi si calitativi solicitați prin caietul de sarcini.

- in cazul in care ofertantul nu prezintă comisiei de evaluare informațiile si/sau documentele solicitate sau acestea nu justifica in mod corespunzător nivelul scăzut al prețului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerata neconforma.

Oferta va fi considerata admisibila in măsură in care modificările operate de ofertant in legătură cu propunerea tehnica sunt:

- incadrate in categoria viciilor de forma (erori sau omisiuni din cadrul unui document, a căror corectare/completare este susținuta in mod neechivoc de sensul si conținutul altor informații existente initial, in alte documente prezentate de ofertant a căror corectare/completare are rol de clarificare/de confirmare, fara a fi susceptibile de a produce un avantaj incorect fata de ceilalți ofertanti);

- reprezintă corectări ale unor abateri tehnice minore (abateri/omisiuni in propunerea tehnica), iar o eventuala modificare a prețului total al ofertei inclusa in aceste corectări, nu ar fi condus la

modificarea clasamentului ofertantilor la procedura de atribuire;

- în măsură în care modificările operate de ofertant, la solicitarea comisiei de evaluare, în legătură cu propunerea sa financiară, reprezintă erori aritmetice, respectiv aspecte care pot fi clarificate cu respectarea principiilor prevăzute la art. 2 alin (2) din Legea nr.98/2016, elementele propunerii financiare urmând a fi corectate, implicit alături de prețul total al ofertei, prin refacerea calculelor aferente.

Oferta este considerata neadekvata atunci când:

- este lipsita de relevanta fata de obiectul contractului, neputand in mod evident satisface, fara modificări substanțiale, necesitățile și cerințele autorității contractante indicate în documentele achiziției.

Oferte admisibile:

- ofertele care nu au fost respinse de comisia de evaluare în urma verificării și evaluării reprezintă oferte admisibile;
- comisia de evaluare are obligația de a stabili oferta câștigătoare dintre ofertele admisibile, clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea crescătoare a punctajelor obținute, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu punctajul cel mai mare.
- în cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractantă solicită ofertantilor o nouă propunere financiară, iar contractul va fi atribuit ofertantului a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut
- în cazul în care la prezenta procedură proprie se prezintă un singur ofertant, oferta acestuia poate fi acceptată, dacă este admisibilă.

Intocmit,
Consilier achiziții publice
LAZAR MARIAN

