



**PRIMĂRIA COMUNEI LEORDENI
JUDEȚUL ARGEȘ**

**comuna Leordeni, sat Leordeni
Str. Calea București, Nr. 77, Cod poștal 117410
Tel./Fax: + 40 248 653 101/ +40 248 653 161
E-mail: primarieleordeni@yahoo.com**

Nr. 807 / 12.03.2026



CAIET DE SARCINI PENTRU

ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE PUBLICĂ:

„Servicii de catering în vederea acordării de pachete alimentare (sandwich) pentru preșcolarii și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Nicolae Crețulescu Leordeni, județul Argeș prin Programul național „Masă sănătoasă” pentru anul 2026

COD CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

1. INFORMATII SI CONDITII GENERALE

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

1.1. Procedura de atribuire

Procedura de atribuire aplicată este **procedură proprie conform Articolului 111, alin. (1)** în condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice și ale Hotărârii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

**Articolului 111, alin. (1) Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o procedură proprie, autoritatea contractantă având obligația respectării principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2).*

1.2. Date beneficiar

- **Denumirea autoritatii contractante:** UAT COMUNA LEORDENI, CIF 4971979, reprezentată prin MARIAN IBRIC- Primar
- **Adresa sediului :** U.A.T. COMUNA LEORDENI, cu sediul in localitatea Leordeni, strada Calea București, nr. 77, județul Argeș, cod fiscal 4971979, tel: 0248 653 101, e-mail: primarieleordeni@yahoo.com
- **Persoane/date de contact:** Consilier achiziții publice – Elena Iulia Ghencea, tel: 0787 450 350

1.3. Date și informații generale despre oferte

Derularea procedurii de achiziție se va realiza in plic inchis. Ofertele se vor depune la sediul Primariei Comunei Leordeni, județul Argeș, pana la data limită inclusiv, publicata in anunt, in plic sigilat, care va contine documentele de calificare, propunerea tehnica si oferta financiara.

In cadrul procedurii nu s-a prevazut impartirea achizitiei pe loturi.

Propunerea tehnica trebuie sa indeplineasca cerintele minimale din specificatiile tehnice aferente caietului de sarcini, acestea fiind considerate obligatorii.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere calitativ și/sau cantitativ.

Serviciile de catering pentru scoli ofertate trebuie sa indeplineasca cerintele prevazute in descrierea din caietul de sarcini, considerate necesare pentru asigurarea cerintelor tehnice si profesionale asumate prin contract.

Cerintele sunt obligatorii pentru toti ofertantii si nu ii absolve pe acestia de responsabilitatea de a realiza si alte sarcini necesare pentru executarea contractului la un standard de calitate corespunzator.

Ofertarea de servicii de catering pentru scoli cu caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului, in termenul art. 137 alin. (1) din Hotararea 395 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publica/acordului-cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, potrivit caruia *"Comisia de evaluare are obligatia de a respinge ofertele inacceptabile si neconforme"*.

In acest sens, orice oferta prezentata va asigura conditiile minimale din prezentul caiet de sarcini, urmand a fi luata in considerare in cazul in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale.

Este obligatorie intocmirea propunerii tehnice astfel incat, in procesul de evaluare, informatiile din propunerea tehnica sa permita identificarea facila a corespondentei cu cerintele din Caietul de sarcini.

Propunerea financiara trebuie sa fie corelata cu elementele propunerii tehnice si sa permita indeplinirea contractului de achiziție, la parametrii cantitativi si calitativi solicitati prin caietul de sarcini, in conditiile legal reglementate de legislatia in vigoare.

Pretul inclus in propunerea financiara va fi prezentat in lei, fara TVA, cu specificarea TVA separat, fara a depasi valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare. In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara, depaseste valoarea estimata, comunicata prin anuntul de participare, oferta este considerata inacceptabila.

Oferta si documentele care insotesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale.

Oferta va avea o perioada de valabilitate corelata cu perioada de parcurgere a procedurii de atribuire, respectiv 60 de zile.

Ofertantii trebuie sa indeplineasca criteriile de calificare stabilite in documentatia de atribuire in conformitate cu cerintele stabilite de autoritatea contractanta.

Neindeplinirea criteriilor de calificare în conformitate cu cerințele stabilite de entitatea contractantă conduce la considerarea ofertei ca inacceptabilă.

Oferta declarată câștigătoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie să îndeplinească toate specificațiile tehnice minime obligatorii, așa cum au fost acestea stabilite în caietul de sarcini.

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificări privind documentația de atribuire, în termenul stabilit prin anunțul de participare.

1.4. Sursa de finanțare

Finanțarea programului, pentru comuna Leordeni, va fi asigurată integral de la bugetul de stat, în conformitate cu prevederile următoarelor acte normative:

- H.G. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026;
- Ordinul 7111/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților incluse în programul național „Masă sănătoasă”;
- Ordinul 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;
- Legea nr.123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.

1.5. Cadru legal suport alimentar

Suportul alimentar și achiziția aferentă pentru serviciile de catering, au la bază următorul cadru legal:

- 1. Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare
- 2. Hotărârea de Guvern nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare
- 3. NOTIFICAREA ANAP cu privire la achiziția serviciilor sociale și altor servicii specifice ca urmare a prevederilor legislative adoptate prin O.U.G. nr. 114/2020
- 4. Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru elevi
- 5. H.G. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026
- 6. Legea nr.123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
- 7. Ordinul 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.
- 8. Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.
- 9. Regulamentul (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/A111997 Brânzeturi cu pasta opărită (cașcaval), cu modificările și completările ulterioare.
- 10. Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr.1.225/5.031/2003 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

- 11. Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

2. DESCRIEREA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ

Având în vedere că Școala Gimnazială Nicolae Crețulescu Leordeni nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde, la niciuna din structurile aferente, s-a optat ca suportul alimentar să fie un **pachet alimentar, tip sandwich, în limita unei valori zilnice de 14,86 lei fără TVA/ beneficiar/zi.**

2.1. Tip contract: Contract de prestări servicii de catering pentru școli

2.2. Obiectul contractului

Obiectul contractului constă în acordarea de hrană sub forma de pachet alimentar de tip sandwich cu un fruct, pentru un număr de **maximum 374 de elevi și preșcolari în anul școlar 2025-2026, până la vacanța de vară** (din care preșcolari – 72, învățământ primar – 165 elevi, învățământ gimnazial – 137 elevi), respectiv pentru **365 elevi și preșcolari în anul școlar 2026-2027, până la vacanța de iarnă** (preșcolari – 68, învățământ primar – 155 elevi, învățământ gimnazial – 142 elevi).

Pe perioada derulării contractului entitatea contractantă își rezervă dreptul de a achiziționa serviciile de catering școlar în funcție de necesități, pe baza unei note de comandă emisă de către beneficiar până cel târziu la **ora 09:00 a zilei în curs.**

Regimul de livrare: zilnic, de luni-vineri, pe toată perioada derulării activităților școlare (fără a lua în calcul zilele de vacanță și zilele nelucrătoare sau în care, conform ordinelor MEM sau alte acte normative, nu se derulează activități școlare).

Meniurile se vor livra la sediile unităților de învățământ/structurilor școlare, în toate zilele cu program școlar, **în intervalul orar 10:00- 11:00.**

2.3. Valoarea estimată a contractului este de **616.898,04 lei fără TVA.**

Val estimată contract	Nr. porții	Val estimată pachet
Lei fără TVA	buc	Lei fără TVA
616.898,04	41.514	14,86

Numărul de pachete alimentare de tip sandwich care vor face obiectul contractului:
1 (un pachet alimentar de tip sandwich cu fruct /zi/persoana);

Valoarea estimată s-a determinat astfel:

Pentru anul școlar 2025-2026

- 374 de beneficiari x 41 zile lucrătoare = 15.334 portii
 - 345 beneficiari x 5 zile lucrătoare (iunie) = 1.725 portii
- Total portii = 17.059**

Pentru anul școlar 2026-2027

- 365 beneficiari x 67 zile lucrătoare = 24.445 portii

Nr. total de portii = 41.514

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul pachetelor alimentare, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

Numărul estimat de pachete alimentare tip sandwich pentru anii școlari 2025-2026, 2026-2027 este de **41.514 bucati**.

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

2.4. Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering:

Durata contractului este cu începere de la data emiterii ordinului de începere, după repartizarea sumelor de către Ministerul Finanțelor Publice și până la 19.12.2026.

Perioade de executare: anul școlar 2025 – 2026 luna aprilie - luna iunie și anul școlar 2026-2027 luna septembrie - luna decembrie.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi 113 zile de școlarizare estimate/persoana/perioada contractuală (în conformitate cu programa școlară).

Se estimează ca perioada de furnizare și distribuție a suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Nicolae Crețulescu Leordeni, având 4 structuri componente, va fi cuprinsă între **15.04.2026 – 19.12.2026**, în funcție de calendarul anului școlar pe fiecare clasă în parte.

2.5. Adresele de livrare a pachetelor alimentare:

Școala Gimnazială Nicolae Crețulescu	Sat Leordeni, str. Calea București
Structura Școala Gimnazială Glâmbocata	Sat Glâmbocata, str. Calea București
Structura Grădinița Budișteni	Sat Budișteni, str. Monumentului
Structura Grădinița Cotu Malului	Sat Cotu Malului, str. Principală

3. CERINȚE TEHNICE - Suportul alimentar

3.1. Caracteristici generale

Suportul alimentar se acorda in baza Hotărârii de Guvern nr. 1171/2025 privind aprobarea programului "Masă Sănătoasă".

Suportul alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar, sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Producatorul/distribuitoarul pachetului alimentar, participant in cadrul prezentei procedurii de atribuire privind furnizarea acestor produse pentru institutiile scolare trebuie sa fie autorizati sanitar si sanitar veterinar, pentru spatiile de productie si depozitare, inclusiv pentru mijloacele de transport și să asigure condițiile igienico-sanitare (deratizare, dezinfectie, dezinsectie).

Suportul alimentar consta într-un pachet alimentar, in regim catering, pentru elevii din unitățile de învățământ in care nu exista cantina pentru prepararea in regim propriu, hrana putând fi servita in sala de clasa sau intr-un alt spațiu amenajat in acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna si recreerea copiilor si tinerilor, cu modificările ulterioare. Daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare vor fi păstrate, pana la servire, in spatii amenajate, in care exista condiții adecvate de manipulare si depozitare, la temperaturi adecvate care sa pot fi monitorizate si controlate.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă ofertantul va face dovada ca produsele alimentare vor fi livrate zilnic numai din unități autorizate/înregistrate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Totodata ofertantul va face dovada ca va folosi materii prime numai din unitati autorizate sanitar, sanitar-veterninar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

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

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar, îl au elevii/preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Elevii și preșcolarii primesc suportul alimentar și în situația suspendării cursurilor cu prezență fizică, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4.183/2022.

Preluarea suportului alimentar se realizează în situațiile prevăzute la alin. (2) de către părinți/reprezențați legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi.

Tipul de suport alimentar prevăzut la art. 2, precum și modalitatea de distribuire a acestuia elevilor și preșcolarilor se stabilesc la solicitarea directorului unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație, și se propune ordonatorului principal de credite al unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale al U.A.T. COMUNA LEORDENI, care îl supune aprobării consiliului local.

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.

Distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

Coordonarea programului-pilot la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

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

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Produsele distribuite trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar precum 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.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite de unitățile de învățământ și aprobate de primarul comunei.

Inspectoratul școlar va desemna un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului în unitatea/unitățile de învățământ din județ.

Monitorizarea se realizează, prin diverse tipuri de activități:

- colectare și interpretare de date;
- vizite în unitățile de învățământ;
- inspecții tematice;
- rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către Inspectoratul școlar județean.

Conducerea unității de învățământ va desemna un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic sau personal didactic auxiliar. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri, se va desemna câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități: recepție de produse-servicii, evidența zilnică a livrării suportului alimentar (sandwich cu fruct în regim catering), completarea formularelor de raportare periodică etc.

3.2. Produsele ce se vor livra în cadrul serviciilor de catering

Nr. crt.	Categorie cerințe	Detalierea cerințelor
1.	Cerințe privind conținutul porției/ sandwichului	<p>Pachetul alimentar se va structura în conformitate cu 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;</p> <p>Pachetul alimentar va conține:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului; - Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului; - Legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. <p>În prepararea pachetului alimentar se vor folosi doar produse alimentare/alimente ce îndeplinesc cerințele de calitate și cantitate prevăzute în anexele 1-4 la Ordinul nr. 541/2025, corespunzătoare grupei de vârstă aferentă ciclului preșcolar/primar/gimnazial.</p> <p>Se evită grăsimile saturate și trans;</p> <p>-Se interzice adaosul de zaharuri libere în compoziția produselor de bază.</p> <p>La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.</p> <p>Variante orientative de sandwich care includ sugestiile exemplificate în anexa 2 din H.G. 1171/2025:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Sandwich cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată, etc.)</i> - <i>Sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov).</i> - <i>Un fruct întreg.</i> <p>Fructele vor fi proaspete, sănătoase, fără urme provocate de boli și/sau dăunători.</p> <p>Fructe la alegere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Portocală/pară/piersică/caisă/banană/măr</i>

2. Cerințe privind calitatea produselor	<p>La prepararea sandwichurilor nu se vor utiliza materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneză, creme de ouă, îndulcitori, adosuri de îngroșare, coloranți sintetici.</p> <p>La prepararea pachetului se vor utiliza materii prime ecologice.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 - numărul de copii cu indicații medicale, structura la care-si desfasoara cursurile si grupa din care fac parte, vor fi prevăzute în anexa la contractul de furnizare.</p> <p>Meniul va avea un aport caloric între elementele de bază (proteine, lipide, glucide) conform recomandărilor din Anexa 3, din Ordinul nr. 541/ 2025, pe grupe de vârstă.</p> <p>Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele sa fie combinate într-un anumit mod si in anumite proporții conform nevoilor organismului copiilor și adolescenților.</p>
---	--

Pe perioada unei săptămâni de curs pachetul alimentar trebuie să fie diversificat și să conțină produse diferite de la o zi la alta, inclusiv fructe diferite.

Ofertantul va propune în oferta tehnica cel puțin 10 variante diferite de sandwich, cu fructe diferite, care sa respecte toate cerintele prevazute in prezenta documentatie si in legislatia aplicata.

Variantele se vor prezenta la nivelul Propunerii tehnice defalcate pe componente, din care sa reiasa ponderea materiei prime exprimata in procente.

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

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

Ofertanții vor include și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar.

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 materiei prime.

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

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

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

3.3. Primirea și confirmarea comenzii

Prestatorul va primi comanda emisă de reprezentantul școlii, zilnic, până la ora 09:00 în funcție de numărul de elevi prezenți la activitățile didactice.

După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul confirmă livrarea comenzii. Prestatorul va iniția procedura de pregătire și preparare a pachetului alimentar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute de actele normative și prezentul caiet de sarcini.

3.4. Prepararea produselor

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină 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 fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Materiile prime și toate ingredientele sunt depozitate în condiții corespunzătoare, concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării.

Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că toate ingredientele și produsele alimentare sunt depozitate conform prevederilor legale, în depozite autorizate conform legislației în vigoare.

Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal specific în domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritatea materiilor prime a ingredientelor de origine animală și non-animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea produselor comandate. **Se va prezenta o listă cu furnizorii de materii prime, și autorizarile acestora pentru materia prima furnizată (DSP, DSVSA, ISO).**

Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simplă cerere, copii după aceste documente.

3.5. Ambalare, etichetare, marcare

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

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

- a) denumirea produsului;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscriserea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

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

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscriserea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii

sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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

Meniurile vor fi ambalate în caserole biodegradabile. Se va prezenta certificat care să ateste faptul că materialul din care sunt fabricate acestea este biodegradabil.

Prestatorul are obligația utilizării de **ambalaje secundare produse în întregime din hârtie reciclată. Se vor prezenta documente relevante în acest sens.**

Pentru a putea preveni o posibilă îmbolnăvire a copiilor cu diverși agenți patogeni, **fructele vor fi livrate în ambalaj individual, realizat cu o mașină specială de ambalat fructe/legume de tip FLOW PACK.**

Se va face dovada deținerii acestui tip de echipament și a unei mașini de etichetat.

3.6. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția suportului alimentar însoțit de fruct pentru masa sanatoasă, se va face zilnic, între orele 10:00 – 11:00, pe baza comenzii primite în scris cel târziu la ora 09.00 din partea unității de învățământ.

Transportul hranei se va face cu mijloace de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru a asigura livrarea în condiții normale, ofertantii vor face dovada deținerii unei autoutilitare care să fie permanent la dispoziție, în situația defectării uneia dintre autoutilitarele utilizate pentru transportul curent al pachetelor, în caz contrar oferta să fiind considerată neconformă. Având în vedere că livrarea suportului alimentar se va face pe o perioadă lungă de timp, **ofertantul va face dovada că deține minim 2 mijloace auto de transport autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, dotate izoterm, și cu instalație de refrigerare în caz contrar oferta să fiind considerată neconformă.**

Pentru transportul pachetelor alimentare se vor asigura termoboxuri cu funcție de răcire/incalzire, minim patru bucăți fiecare cu un volum minim de 178 L.

Mijloacele de transport și termoboxurile cu închidere ermetică, folosite la transportul alimentelor, vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare.

În acest sens ofertantul trebuie să facă dovada că deține contract de spălare și dezinfectie autorizată conform legislației în vigoare

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

Pentru termoboxuri, se vor prezenta certificate de conformitate.

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

3.7. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

3.8. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului pilot va tine 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. Produsele se vor recepționa pe baza de documente de însoțire a mărfurilor, întocmite și prezentate de prestator

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

3.9. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate către unitățile școlare, va fi de **24 de ore** de la momentul ambalării.

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.

3.10. Resursele necesare pentru realizarea activităților contractului

• Resurse umane:

Prestatorul trebuie să asigure resursele umane necesare și suficiente pentru realizarea activităților contractului.

Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor alimentare trebuie să respecte, pe toată perioada de derulare a activităților contractului, cerințele legale privind asigurarea alimentară și să dețină avizele/autorizațiile legale.

Ofertantul va prezenta - Lista personalului angajat în pregătirea și distribuția produselor alimentare, care să conțină minim 1 bucatar cu curs acreditat finalizat și experiența de minim 10 ani, 4 lucrători în bucatarie (se va prezenta extras revisal ulterior datei lansării procedurii) pentru care se vor prezenta certificate 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, fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

De asemenea se va prezenta o formă de colaborare cu un nutritionist, disponibil pentru contractul ce se va atribui.

Operatorul economic va face dovada deținerii de personal calificat în domeniul contractului: bucătar, ajutor de bucătar, medic nutriționist sau ingineri în industria alimentară.

Pentru îndeplinirea cerinței se vor anexa:

- Revisal/contract de muncă, de colaborare;
- Certificate de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, valabil la data prezentării;
- Fișe de aptitudini specifice activității desfășurate și echivalent, conform Hotărârii nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor cu modificările și completările ulterioare, documente ce atestă calificarea personalului indicat.

Personalul implicat în prepararea, ambalarea și livrarea alimentelor către elevi, va avea control medical periodic efectuat și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

La cererea motivată a părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită de un document justificativ înregistrat la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente medicale sau religioase, au restricții alimentare beneficiază de pachetul alimentar adecvat necesităților/recomandărilor.

În baza declarației pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, numărul acestor beneficiari, ciclul de care aparțin și structura unde își desfășoară cursurile, va fi stipulate în anexa la contract. Prestatorul va lua cunostința de afecțiunile sau alte astfel de cazuri pentru care trebuie să livreze pachete diferite.

Pentru beneficiarii cu indicații medicale, având diferite regimuri, se va adapta pachetul zilnic în funcție de recomandările medicale. Prestatorul va face dovada deținerii unui specialist în industria alimentară/ nutriționist și a unui bucătar cu minim 10 ani vechime în domeniu.

În cazul în care, pentru îndeplinirea în bune condiții a activităților contractului, prestatorul va avea nevoie de suplimentarea numărului de angajați, va răspunde pentru asigurarea acestor resurse fără costuri suplimentare.

De altfel, dacă pe parcursul derulării contractului, prestatorul înlocuiește una sau mai multe persoane nominalizate în cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu condiția să dețină la rândul lor toate avizele/autorizațiile impuse de cadrul legal aplicabil. Prestatorul are obligația de a înștiința beneficiarul în acest caz și de a-i prezenta în copie xerox documentele suport deținute de aceștia din urmă.

Prestatorul se va asigura de respectarea legislației și a reglementărilor tehnice aplicabile de către personalul angajat și va urmări cu strictețe activitățile desfășurate de aceștia în desfășurarea atribuțiilor pe care le au.

• **Infrastructura tehnică**

Prestatorul trebuie să se asigure că personalul care își desfășoară activitatea în cadrul contractului dispune de material și de infrastructura necesară pentru a permite îndeplinirea activităților în mod optim și atingerea criteriilor de performanță aferente serviciilor contractate.

Ofertantul va prezenta o listă cu echipamentele și dotările specifice derulării serviciilor de catering și va demonstra deținerea de minimum:

- **Minimum 2 mijloace de transport autorizate corespunzător;**
- **minim patru bucati termoboxuri cu funcție de racire/incalzire, fiecare cu un volum minim de 178 L;**

- mașină de ambalat fructe/legume tip FLOW PACK;
- mașină de etichetat.

Lista cu echipamentele și dotările specifice îndeplinirii contractului, prezentată de ofertant în cadrul propunerii tehnice trebuie să fie corespunzătoare/relevantă scopului contractului.

Ofertantul va prezenta cărțile de identitate, autorizațiile sanitare, sanitar-veterinare, contractele de igienizare, valabile la momentul prezentării, pentru autovehiculele de transport al produselor, împreună cu dovada deținerii acestora .

Pentru termoboxuri, se vor prezenta certificate de conformitate.

3.11. Managementul siguranței alimentelor

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta în copie conform cu originalul, semnată și ștampilată certificatul ISO 22000:2019, valabil la data prezentării.

3.12. Managementul calității alimentelor

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta în copie conform cu originalul, semnată și ștampilată certificatul ISO 9001:2015, valabil la data prezentării.

3.13. Specificații tehnice privind protecția mediului

Produsele vor fi livrate în caserole biodegradabile și în ambalaje secundare din material reciclat.

Ofertantul va prezenta în copie conform cu originalul, semnată și ștampilată certificatul ISO 14001:2015, valabil la data prezentării.

În conformitate cu prevederile HG 1171/2025 art.1.3, alin. b) se vor presta și servicii de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării pachetului alimentar, respectând reglementările privind regimul deșeurilor.

Se va prezenta un contract pentru reciclarea deșeurilor rezultate ca urmare a livrării meniurilor. Contractul prezentat să fie în desfășurare de minim 1 an.

4. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

În conformitate cu prevederile art.187 alin.3 lit.a din Legea 98/2016, pentru atribuirea contractului de prestări servicii, se aplică criteriul de atribuire - **"cel mai bun raport calitate-preț"**.

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

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

În conformitate cu prevederile art.3 alin.5 din OUG nr. 77 / 2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din comuna Leordeni, în cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate ca îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Ofertantul va avea în vedere și prevederile HG 1171/2025 art.1.3, alin. b).

Criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-preț

1. Componenta financiară - prețul ofertei 20% (20 puncte)

2. Componenta tehnica - 80% (80 puncte)

-aspect calitativ- ponderea pentru materie prima din preț total pachet alimentar: **50% (50 puncte)**

-aspect calitativ- utilizare a minim unei masini de ambalat fructe: **10% (10 puncte)**

-aspect de mediu- utilizarea de ambalaje secundare din hartie recicлата: **10% (10 puncte)**

-aspect calitativ- se va face dovada detinerii de certificate ISO- 9001:2015 și ISO -22000:2019, ISO 14001:2015, in perioada de valabilitate - **10% (10 puncte)**

1. Componenta financiara:

Preț ofertei: 20% (20 puncte)

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respectiv 20 puncte

b) Pentru celelalte preturi oferate punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel:

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

2. Componenta tehnica: 80% (80 puncte)

- ponderea pentru materie prima din preț total/portie: 50% (50 puncte)

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 50 puncte

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar, punctajul $Pmp(n)$ se calculează astfel:

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

Unde: $Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar

$MP\ n$ - nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/pachet alimentar

$MP \text{ maxim}$ - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preț total/portie

Nivelul minim al ponderii materiei prime din preț total/ pachet alimentar este de 40%

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerata necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarata neconforma si respinsa.

Procentul ponderii materiei prime din preț total/ pachet alimentar va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

- aspect calitativ- utilizare a minim unei masini de ambalat fructe: 10% (10 puncte)

- aspect calitativ- utilizarea de ambalaje secundare din hartie recicлата: 10% (10 puncte)

- aspect calitativ- se va face dovada detinerii de certificate ISO- 9001:2015 și ISO - 22000:2019, ISO 14001:2015, in perioada de valabilitate - 10% (10 puncte)

Este declarata câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicării criteriului de atribuire, cel mai bun raport calitate -preț.

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula:

$P_{total} = P + Pmp$, exprimat cu doua zecimale.

Se va întocmi, in ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare.

In situația in care doua sau mai multe oferte obțin același punctaj in urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescătoare a prețului ofertat, iar

oferta câștigătoare va fi declarată cea care se clasează pe poziția 1 din clasamentul astfel refăcut. În situația în care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractantă va solicita respectivilor ofertanți reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare.

Noua propunere financiară va fi depusă doar și numai în urma solicitării entității contractante.

5. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

Se prezintă informațiile referitoare la structura și conținutul propunerii tehnice în scopul de a permite identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini. După caz, se vor indica formularele ce trebuie completate.

Propunerea tehnică se va elabora, astfel încât aceasta să respecte în totalitate cerințele prevăzute în caietul de sarcini. Ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor care urmează să fie prestate cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini.

În acest scop propunerea tehnică va conține comentarii și specificații tehnice prin care să se demonstreze corespondența propunerii tehnice cu specificațiile tehnice respective precum și alte documente solicitate.

Ofertantul va trebui să răspundă punctual la toate cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini și să detalieze în propunerea sa tehnică modalitățile și mijloacele prin care serviciile oferite îndeplinesc aceste cerințe, astfel încât comisia de evaluare să aibă posibilitatea evaluării acestora cu respectarea prevederilor legale aplicabile.

Propunerea tehnică se va întocmi într-o manieră organizată, concretă și profesionistă, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în ofertă cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va corespunde cu cerințele prevăzute în prezentul Caiet de Sarcini și va fi corelată cu propunerea financiară, sub sancțiunea respingerii ofertei ca neconformă în baza art. 137 alin. 3 litera d) din HG nr. 395/2016.

Ofertantul va prezenta Declarație pe propria răspundere prin care va dovedi faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de respectarea obligațiilor în domeniul social și mediu și la condițiile de muncă și protecția muncii (conform prevederilor art. 51 alin. (2) din Legea nr. 98/2016) și că le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului de lucrări. (Formular T1)

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare și se referă la condițiile din domeniul mediului, social, și al relațiilor de muncă, se pot obține de pe site-ul: <http://www.mmuncii.ro>, <http://www.mmediu.ro>.

Propunerea tehnică va conține cel puțin:

- a) Prezentarea serviciilor conform caietului de sarcini;
- b) Variantele de pachete alimentare – cel puțin 10 variante;
- c) Formularul de contract privind acceptarea condițiilor contractuale;
- d) Autorizațiile/avizele sanitare veterinare și alimentație publică, certificate de conformitate, deținute pentru prestarea activității de fabricare de mâncăruri preparate și catering conform prevederilor legale în domeniu, valabile la data depunerii ofertei;
- e) Documente prin care să se facă dovada deținerii a minim 2 mașini autorizate pentru transport alimente; se vor prezenta cartile de identitate, autorizații pentru transport alimente, valabile la data depunerii ofertei, curs de igienă pentru soferul autoutilitare pentru transport alimente, contract de spalatorie și igienizare pentru autoutilitara folosită. Mașinile trebuie să fie dotate izoterm și cu instalație de refrigerare.

- f) Se va prezenta o lista cu furnizorii de materii prime, si autorizările acestora pentru materia prima furnizata (DSP, DSVSA, ISO).
- g) Lista/declaratia cu personalului angajat in pregătirea și distribuția produselor alimentare (Formular T3), care sa contina minim 1 bucatar cu curs acreditat finalizat si experienta de minim 10 ani, 4 lucratori in bucatarie, (se va prezenta extras revisal ulterior datei lansarii procedurii) pentru care se vor prezenta certificate 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 si certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările si completările ulterioare, fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare. De asemenea se va prezenta o forma de colaborare cu un nutritionist, disponibil pentru contractul ce se va atribui.
- h) Certificat/documente relevante pentru ambalajele biodegradabile și cele secundare din material reciclat(hârtie)
- i) Se va prezenta un contract pentru reciclarea deseurilor rezultate ca urmare a livrării meniurilor. Contractul prezentat sa fie in desfasurare de minim 1 an.
- j) Contracte de dezinsecție, dezinsecție și deratizare pentru unitatea unde se prepara produsele, valabil la momentul prezentării;
- k) Prezentarea infrastructurii tehnice propuse (lista/declaratia cu echipamentele)- Formular T2, pentru execuția contractului împreună cu documentele suport (autorizații sanitar veterinare, contracte igienizare, certificate de conformitate termobaxuri.): dovada deținerii a minim 2 mijloacele de transport, minim 4 termoboxuri de minim 178 L, mașină de ambalat fructe/legume tip FLOW PACK, mașină de etichetat,
- l) Ofertantul va prezenta Declarație pe propria răspundere prin care va dovedi faptul ca la elaborarea ofertei a ținut cont de respectarea obligațiilor în domeniul social si mediu si la condițiile de munca si protecția muncii (conform prevederilor art. 51 alin. (2) din Legea nr. 98/2016) si ca le va respecta pe parcursul îndeplinirii contractului de lucrări. (Formular T1).
- m) Ofertantul va prezenta certificatele ISO- 9001:2015 și ISO -22000:2019, ISO 14001:2015, in perioada de valabilitate, conform cu originalul.
- n) Declarație privind partea/ părțile din PROPUNEREA TEHNICA și FINANCIARA care au caracter confidențial (Formular T4)
- o) Alte documente solicitate prin documentația de atribuire sau care sunt considerate de ofertant ca fiind relevante în raport cu cerințele acesteia.

NOTA PRIVIND MOSTRA:

La faza de analiza tehnica autoritatea contractanta își rezerva dreptul de a solicita la sediul institutiei o mostra a produsului oferat insotita de buletine de analiza pentru produsele care intra in componenta pachetului alimentar, cu încadrarea în limitele prevăzute în - Ordinul 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;

6. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va prezenta propunerea financiară în corelație cu toate elementele din Caietul de sarcini.

Modul de prezentare a propunerii financiare:

- a) **se va completa - Formularul de ofertă F care va fi însoțit de Anexa nr. 1- Centralizatorul de prețuri, unde se va detalia prețul și Anexa nr. 2- Defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli pentru un pachet alimentar.**

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

b) În ceea ce privește propunerea financiară, prestatorul va lua în considerare că **prețul este fix și nu poate fi modificat.**

c) Tariful (prețul) unitar va fi exprimat în lei, fără TVA. **În prețul unitar oferat vor fi cuprinse toate costurile necesare (cost produs, ambalaj, transport).**

d) În cazul în care prețul fără TVA, inclusiv propunerea financiară, depășește valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

7. CRITERII DE CALIFICARE

Motive de excludere a ofertantului

a) Autoritatea contractantă va exclude orice operator economic care a fost condamnat prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești pentru comiterea uneia din infracțiunile menționate la art. 164, alin. 1 lit. a)-g) și alin.2 din Legea 98/2016

- **Ofertantul va prezenta în original declarația privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea 98/2016 (Formular C1)**

- **Ofertantul va prezenta certificat Cazier Judiciar pentru administrator si operator economic valabil**

b) Autoritatea contractantă exclude orice operator economic care și-a încălcat obligațiile privind plata impozitelor, taxelor la bugetul local sau la bugetul general consolidat potrivit art.165 din Legea 98/2016

- **Ofertantul va prezenta certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor; Certificatul se depune în original sau copie conform cu originalul, semnat și stampilat de autoritatea emitătoare, valabil la data deschiderii ofertelor.**

- **Ofertantul va depune certificat fiscal privind îndeplinirea obligațiilor de plată către bugetul local, emis de Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că nu înregistrează debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Certificatul se depune în original sau copie conform cu originalul, semnat și stampilat de autoritatea emitătoare, valabil la data deschiderii ofertelor.**

- **Ofertantul va depune certificat Certificat Cazier Fiscal pentru Companie valabil.**

- **Ofertantul va prezenta declaratia privind neîncadrarea în art. 165 din Legea 98/2016 (Formular C4)**

c) Autoritatea contractantă va exclude orice operator economic care se află în oricare dintre situațiile menționate la art. 167 alin.1, lit. a) - i) din Legea 98/2016.

- **Ofertantul va prezenta în original declarația privind neîncadrarea în prevederile art. 167 din Legea 98/2016 (Formular C3)**

Pentru evitarea conflictului de interese, în temeiul art.59 din Legea 98/2016, ofertantul va prezenta declarația privind evitarea conflictului de interese în sensul art. 59 și 60 din Legea 98/2016;

(Formular C2) .

Persoanele cu funcție de decizie din cadrul autorității contractante cu privire la organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:

1. Ibric Marian- Reprezentant legal- Primar
2. Cîrciuvoianu Sorin- Viceprimar
3. Badea Marius Mihail – Secretar general UAT
4. Dumitriu Carmen Gabriela – inspector contabilitate
5. Negulei Narcisa Ionela - bibliotecar
6. Ghencea Elena Iulia – consilier achizitii publice
7. Grigorescu Georgeta – consilier asistență socială
8. Filip Alina Maria– consilier asistență socială
9. Bercu Gheorghe – consilier local
10. Lazăr Ion– consilier local
11. Iriminoiu Gheorghe– consilier local
12. Iordache Maria-Lăcrămioara – consilier local
13. Albu Marius Costinel– consilier local
14. Toma Valeriu– consilier local
15. Șoloiu Vasile – consilier local
16. Matei Victor Marian– consilier local
17. Stancu Marian– consilier local
18. Stroescu Nicolae Marius– consilier local
19. Pietroșanu Constantin– consilier local
20. Cristian Aurelian – consilier local
21. Ciorchina Ruxandra – consilier local
22. Ștefan Petre Nicolae– consilier local

Criterii privind capacitatea

a) Capacitatea de exercitare a activității profesionale

- **Ofertantul va depune documente relevante care să dovedească forma de înregistrare și, după caz, de atestare ori apartenență din punct de vedere profesional, în conformitate cu cerințele legale (certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comerțului de pe lângă tribunalele teritoriale. Informațiile cuprinse în certificatele constatatoare trebuie să fie reale/actuale la data prezentării și să rezulte că obiectul contractului are corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator)**

b) Capacitatea tehnică și profesională

- **Ofertantul va depune lista principalelor livrări de produse efectuate sau a principalelor servicii prestate în cursul unei perioade care acoperă cel mult ultimii 3 ani, cu indicarea valorilor, datelor și a beneficiarilor. (Formular C5)**

Ofertantul trebuie să facă dovada că în ultimii 3 ani, a prestat servicii similare, în valoare cumulată de cel puțin 616.898,04 lei fără TVA, la nivelul unuia sau a maxim 2 contracte.

Ultimii 3 ani se raportează la termenul limită de depunere a ofertelor, cu aplicarea corespunzătoare a Instrucțiunii ANAP nr. 2/2017

Ofertantul va prezenta copii după contractele de servicii, însoțite de recomandări, procese verbale de recepție sau documente constatatoare.

În cazul în care AC decalează termenul-limită stabilit inițial pentru depunerea ofertelor, publicând în acest sens o erată, limita inferioară a perioadei de 3 ani se extinde cu perioada de timp aferentă decalării, urmând a fi considerată îndeplinită cerința pentru toți operatorii care au prezentat dovada finalizării contractului de experiență similară în intervalul de timp nou rezultat.

**) prin servicii similare se înțelege pachete/produse alimentare de natura celor ce fac obiectul contractului livrate la beneficiar

8. GARANȚIA DE PARTICIPARE

Conform art. 154, alin. 2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice: *„Autoritatea contractantă are dreptul de a solicita ofertanților constituirea garanției de participare a cărei perioadă de valabilitate este cel puțin egală cu perioada de valabilitate a ofertei. Valoarea garanției de participare nu poate depăși 1% din valoarea estimată a contractului de achiziție publică...”*.

Garanția de participare solicitată pentru procedura de „Servicii de catering în vederea acordării de pachete alimentare (sandwich) pentru preșcolari și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale Nicolae Crețulescu Leordeni, județul Argeș prin Programul național „Masă sănătoasă” pentru anul 2026 este în cuantum de 1% din valoarea estimată a contractului și anume 6.168,00 lei.

Garanția de participare se constituie prin modalitățile prevăzute la alin. 4) din art. 154 din Legea 98/2016 și trebuie să fie irevocabilă, necondiționată și valabilă pe termenul de valabilitate a ofertelor, respectiv 60 de zile, calculat de la termenul comunicat inițial pentru depunerea ofertelor.

Pentru garanția constituită prin transfer bancar, se va utiliza următorul cont: RO60TREZ0515006XXX000569 deschis TREZORERIA TOPOLOVENI, JUDEȚUL ARGES iar în detaliile tranzacției se va menționa numărul anunțului de participare.

Pentru garanția constituită printr-un instrument de garantare emis de o societate de asigurări, ofertantul va depune și dovada plății poliței de asigurare privind garanția.

Dovada garanției de participare se va face cel mai târziu la termenul limită de depunere a ofertelor, indiferent de modalitatea de constituire aleasă.

Neprezentarea constituirii garanției de bună execuție conduce la declararea ofertei ca inacceptabilă.

Garanția de participare se restituie în conformitate cu art. 154¹ din Legea 98/2016 privind achizițiile publice și se reține conform art. 37 alin.1) din HG 395/2016.

Oferta este alcătuită din :

Documente de calificare,

Propunerea Tehnică,

Propunerea Financiară,

în cadrul carora se vor prezenta documentele solicitate.

Prezentarea ofertei:

Documentele ofertei trebuie să fie tipărite sau scrise cu cerneală neradiabilă și vor fi semnate de către reprezentantul/reprezentanții autorizat/autorizați corespunzător să angajeze ofertantul în contract.

Orice ștersătură, adăugire, interliniere sau scris peste cel dinainte sunt valide doar dacă sunt vizate de către persoana/ persoanele autorizată/autorizate să semneze oferta.

Ofertantul trebuie să plaseze și să sigileze documentele ofertei în plicuri separate, opisate pe fiecare componentă, marcându-le corespunzător, respectiv:

- Documente de calificare;
- Propunere tehnică;
- Propunere financiară.

Plicurile se vor introduce într-un plic exterior, netransparent, închis corespunzător. Plicul exterior trebuie să fie sigilat și marcat cu:

- Numele și datele de contact ale ofertantului;
- Numele și datele de contact ale autorității contractante;
- Numele procedurii/al achiziției;
- Inscripția: „A NU SE DESCHIDE ÎNAINTE DE DATA DE _____, ORA: _____”, facându-se referire la data și ora limită de depunere a ofertelor.

Separat de plicul cu oferta, se vor depune documentele de înscriere la procedură, astfel:

- Adresă de înaintare /cerere participare procedură semnată și ștampilată de reprezentantul legal/ administrator- Formular A;
- Împuternicire din partea fiecărui membru al Asocierii pentru aceeași persoană, autorizând persoana desemnată să semneze Oferta și să angajeze Ofertantul în procedura de atribuire [doar în cazul unei Asocieri]; - Formular A1;
- Garanția de participare în cuantumul precizat;
- Acordul de asociere, semnat de toți membrii Asocierii [doar în cazul unei Asocieri]- Formular A2;
- Acordul de subcontractare/Acordurile de subcontractare pentru Subcontractanții cunoscuți la momentul depunerii Ofertei [dacă este cazul] – Formular A3.

Sedintele de evaluare nu sunt publice, ofertantii vor fi informați în legătură cu rezultatul aplicării procedurii și pot vizualiza raportul procedurii publicat pe pagina de monitor local.

Este declarată castigatoare, oferta care cumulează cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț”.

Consilier achiziții publice,

Elena Iulia Ghencea

