NR: 701 / 17-02-2025

CAIET DE SARCINI

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE SERVICII PRIVIND ASIGURAREA ACORDARII UNUI SUPORT ALIMENTAR - TIP SANDVICI – IN SISTEM DE CATERING PENTRU PREȘCOLARII ȘI ELEVII DIN CADRUL UNITATILOR DE INVATAMANT DIN COMUNA VARASTI, GIURGIU

I. PREAMBUL

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

O.U.G. nr. 105/2022 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unitati de învățământ preuniversitar de stat;

HG 23/2025 privind Programul National Masa sanatoasa in anul 2025.

Având în vedere faptul că unitatile de invatamant din comuna nu dispun în prezent de cantină pentru prepararea in regim propriu la nici unul din sediile în care își desfașoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie o masa in regim catering —tip sandvici, conform art. 2 alin. (2) lit. b) din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. 105/2022.

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip sandvici si fruct pentru preșcolarii și elevii unitatilor de invatamant din comuna Varasti, jud Giurgiu în locurile de desfasurare a cursurilor.

III. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE

Contractul de achiziție se va derula in anul 2025, în perioada desfășurării cursurilor scolare din anul 2025, 76 de zile an scolar 2024-2025 si aproximativ 69 zile in anul scolar 2025-2026 pana la data de 31 decembrie 2025,operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unitatilor de invatamant din comuna Varasti, jud Giurgiu în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. 105/2022, respectiv prin Programul National Masa sanatoasa in anul 2025 – conform HG 23/2025 pentru prescolarii si elevii din 1.453 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.

IV. CANTITATI NECESARE ESTIMATIVE

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

76 zile x 15 lei,cu TVA/masa x 504 = 574 560 lei, cu TVA

69 zile x 15 lei,cu TVA/masa x 504 = 521 640 lei, cu TVA

Locatii: conform situatie cu elevii ce urmeaza sa beneficieze de programul pilot.

Valoarea maximă / beneficiar este de **15 lei inclusiv T.V.A/ suport alimentar si fruct/zi,** valoare ce cuprinde preţul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuielile de transport, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz.

Decontarea si plata se va face in functie de serviciile prestate in baza comenzilor ferme primite de la achizitor.

Plata se va face lunar, in termen de 30 de zile de la receptia cantitativa si calitativa a serviciilor prin confirmarea zilnica a avizelor de insotire de catre persoana desemnata de directorul unitatii de invatamant.

V. CONSIDERATII GENERALE

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au preşcolarii/elevii prezenţi fizic sau online la activităţile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanţelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Şcoala, prin reprezentanţii săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de suport alimentar necesar, iar acesta din urmă va preda şcolii numărul de suport alimentar corespunzător numărului de preşcolari/elevi prezenţi la cursuri.

Unităţile de învăţământ răspund, în mod direct, de asigurarea condiţiilor de primire, recepţie şi distribuţie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum şi de confirmare a documentelor ce stau la baza plăţii produselor alimentare.

Plata produselor şi a serviciilor contractate se efectuează lunar, in 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepţie calitativă şi cantitativă, întocmite şi aprobate de unităţile-pilot.

Inspectoratul şcolar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfăşurării programului- pilot în unitatea/unităţile de învăţământ din judeţ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Consiliul de administratie unităţii de învăţământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepţia personalului de îngrijire şi de întreţinere. În unităţile de învăţământ care funcţionează cu structuri şcolare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea suportului alimentar se face de către persoane care deţin certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, eercetării şi tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desUaşurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învăţământ constă în diverse tipuri de activităţi, ca de exemplu: recepţie de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislaţiei în vigoare, servicii, evidenţa zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unităţii de învăţământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevăzut în anexa nr. 4 din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. 105/2022.

La nivelul judetului Giurgiu, coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectoratul şcolar, care elaborează şi transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, către Ministerul Educaţiei Naţionale.

La nivel naţional, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educaţiei Naţionale, prin direcţia desemnată în acest sens.

VI. CERINŢE PRIVIND PROVENIENŢA, AMBALAREA, DEPOZITAREA LIVRAREA, TRANSPORTUL PRODUSELOR ŞI AUTORIZAŢII OBLIGATORII

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentaţie sănătoasă în unităţile de învăţământ preuniversitar şi ale Ordinului ministrului sănătăţii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preşcolarilor şi şcolarilor şi a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenţi.

Suportul alimentar trebuie să provină din unităţi înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi 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 siguranta alimentelor, la condițiile igienicc-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu 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 autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienieo-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare consumului, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.Operatorul economic trebuie sa prezinte autorizația sanitara de funcționare în conformitate cu prevederile legale în vigoare

VII. SPECIFICATII TEHNICE

1. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate către unitatile de invatamant din comuna Varasti, judetul Giurgiu zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranta alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Produsele trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare, dupa caz, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Suportul alimentar are la baza variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa 3 din din Normele Metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. 105/2022 si HG 23/2025 - privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025, redate mai jos:

„ **23.** sandvici cu unt, șuncă, caşcaval și legume - roșii, castravete, salată;

24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoşar, varză, morcov."

Precum si

"b) pachet alimentar: produse de panificaţie din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte - 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului şi legume - roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct."

NOTĂ:

In fiecare saptamana se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru urmatoarea saptamana de livrare, variante ce trebuie sa fie aprobate de catre unitatea de invatamant. Variantele de meniu vor fi intocmite astfel incat, pe parcarsul unei saptamani, sa nu se furnizeze acelasi tip de suport alimentar.

La suportul alimentar, se adaugă un fruct (portocală/pară/piersică/caisă/măr sau echivalent). Suportul alimentar trebuie însotite de ustensile sigilate necesare consumului in conditii optime de igienă. Fructele trebuie să fie sănătoase, fară urme de atacuri provocate de boli şi/sau dăunători.

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (4) din O.U.G. 105/2022 şi în conformitate cu prevederile art. 3 alin. (4) si alin. (5) din HG 23/2025 - privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025, preşcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un suport alimentar/elev.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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

Avizele de insotire a marfii se intocmesc separat pentru fiecare sediu al unitatii de invatamant si vor avea anexat declaratia de conformitate.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați in luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la prestator. 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 eel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

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

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 eomune a pieței 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 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

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

Ofertantul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, insotite obligatoriu de certificate de calitate si sanitar veterinare.

Ofertantul trebuie sa asigure conditii igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare privind depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distributia si servirea hranei.

Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate. Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvolare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate.

Produsele din carne trebuie sa contina materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie sa fie fabricate din lapte natural cu concentratie de grasimi de cel putin 45%.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economie către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri.

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

Prestatorul isi va asuma un risc de 1% de returnare si nefacturare a unor pachete comandate si nereceptionate de reprezentantul Autoritatii Contractante, din cauza neprezentarii elevilor/ prescolarilor

la cursuri.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția pachetului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic la locațiile detaliate conform anexei la Caietul de sarcini, pe baza comenzii primite în scris in ziua precedentă, pana in ora **16:30,** din partea unității de învățământ. Suportul alimentar trebuie sa fie livrat si sa existe fizic in toate locatiile prezentate, la orele specificate.

Operatorul economic va prezenta **graficul de livrare,** cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ prezentate in anexa, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei cu obligatia de a anunta prestatorul, cu 48 de ore inainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivata a beneficiarului.

In functie de modificarile intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciilor de eatering, sau in cazul intreruperii activitatilor acolare, institutia de invatamant isi rezerva dreptul de a suplimenta sau de a diminua numarul de suport alimentar, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile, cu privire la numarul de beneficiari, cuprinse in comanda lansata catre prestator.

Prestatorul trebuie sa aiba capacitatea sa prepare si sa livreze numarul de pachete la ora solicitata.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor O.U.G. 105/2022 si HG 23/2025 - privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Daca unul dintre produse nu corespunde specificatiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, achizitorul are dreptul sa-l respinga, iar prestatorul are obligatia, fara a modifica pretul, de a inlocui produsul refuzat si de a face toate modificarilor necesare pentru ca pe viitor, acestea sa corespunda din punct de vedere ealitativ.

In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul sa sisteze distribuirea hrainei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca sandviciul in cauza cu altul corespunzator, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii.

Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va declansa procedura de reziliere a contractului eu toate consecintele ce decurg din acestea.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp.

7. Distribuția alimentelor

Se va face numai de către persoane care **dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă**, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modifieările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfașurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătații lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economie care distribuie supomil alimentar preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi

dotat cu echipament de protecție adeevat.

Suportul alimentar va fi impachetat, manipulat si transportat astfel incat sa fie protejat impotriva oricaror contaminari probabile ce pot face ca alimentele sa fie improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii.

Prestatorul va livra mancarea in ambalaj de unica folosinta, astfel incat sa fie asigurate respectarea normelor de igiena si sanitar-veterinare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi 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 şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;

b) lista ingredientelor;

c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;

g) condiții de depozitare;

h) o declarație nutrițională.

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

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

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

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică şi care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat", se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțeşte produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul — data producerii şi sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) numele şi adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

VIII. Principii care trebuie respectate in pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau

la nivelul unităților de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte (nesecționate după fierbere).
4. Mâncarea trebuie pastrata in conditii sanitar-veterinare şi pentru siguranța alimentelor, precum şi în condiții igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
5. Unitățile de învățământ în care se desfaşoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Avand in vedere obligativitatea unitatii de invatamant de a pastra 48 de ore probe din suportul alimentar servit prescolarilor si elevilor, operatorul economic are obligatia ca fiecare livrare la fiecare sediu sa fie insotita de o proba gratuita a suportului alimentar.

IX. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

CRITERIU DE ATRIBUIRE: „CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PRET"
Criteriu de atribuire –Cel mai bun raport calitate-preț - **În baza prevederilor art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 cu modificările ulterioare autoritatea contractantă stabileşte pentru atribuirea contractului de achiziție publică criteriul „cel mai bun raport calitate – preț"**

DENUMIRE FACTOR EVALUARE	DESCRIERE	PONDERE
1. Pretul ofertei	Componenta financiara	**70 %** **Punctaj maxim total 70 puncte**
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.		
2. **Numarul de variante orientative** de suport alimentar	Componenta tehnica - Numarul de variante orientative de suport alimentar minim punctat este de 5 si maxim 20. Se vor puncta variantele orientative de suport alimentar care respecta prevederile Caietului de sarcini	**20 %** **Punctaj maxim total 20 puncte**
Algoritm de calcul: Sub 5 variante prezentate, oferta va fi declarata inadmisbilia din punct de vedere tehnic. Pentru 5 variante prezentate se alocă 5 puncte. Pentru fiecare varianta prezentata in plus fata de cele 5 se va acorda uri punct pana la numarul maxim de 20 de puncte. Pentru uri numar de variante orientative de suport alimentar mai mare de 20, oferta nu va fi punctata suplimentar.		
3. Termen inlocuire produse receptionate ca necorespunzatoare	Componenta tehnica - Se accepta un termen de inlocuire a produselor receptionate ca necorespunzatoare de **maxim 120** de **minute (oferta care prezinta un timp de inlocuire de peste 120 de minute, va** fi **respinsa), un timp ofertat sub 60** de **minute nu va fi**	**10 %** **Punctaj maxim total 10 puncte**

	punctat suplimentar.	
Algoritm de calcul: Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare se va exprima in minute. Punctajul se acorda astfel. a) Pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 60 de minute), se va acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celalalte termene ofertate, punctajul T(n) se calculeaza proportional, astfel: T(n) — (Timpul minim ofertat/ Timp n) x punctaj maxim alocat.		

Nota!

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

a) *materie prima;*

b) *prepararea hranei;*

c) *distributie.*

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime.

Ofertantul castigator va fi cel care obtine punctajul cel mai mare. Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica un capitol distinct in care va include detalierea urmatorilor factori de evaluare:

- Numarul de variante orientative de pachet: ofertantul va prezenta detaliat variantele orientative de suport alimentar propus;
- Capacitatea de inlocuire a produselor livrate si receptionate ca fiind necorespunzatoare: ofertantul va prezenta detaliat termenul (exprimat in minute) si modalitatea de inlocuire a produselor neconforme.
- Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de clarificari/ explicatii si documente ustificative **suplimentare. corectitudinea** informatiilor **prezentate.**

X. CERINTE PRIVIND PERSONALUL

Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor, trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata. Oricarui lucrator care sufera de o boala (leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese, toxiinfectii alimentare etc.) sau este purtator al unei boli ce poate fi transmisa prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directa sau indirecta.

Operatorul economic va prezenta o **lista cu persoanele implicate in derularea contractului,** din care unul sa fie **calificat bucatar sau lucrator in alimentatie.** Se va atasa la propunerea tehnica documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare (contract de munca/ colaborare sau alte forme contractuale).

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Se vor respecta toate prevederile prevazute în caietul de sarcini, precum şi prevederile O.U.G. 105/2022 si HG 23/2025 - privind instituirea Programului naţional "Masă sănătoasă" în anul

2025, privind aprobarea programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 1.453 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat. Dacă se constata neconcordante intre Caietul de sarcini şi Hotararea de Guvern, prevalează prevederile Hotararii de Guvern.

2. Propunerea tehnica va cuprinde descrierea punct cu punct a modului de îndeplinire a cerinţelor şi specificaţiilor tehnice solicitate prin caietul de sarcini şi se va întocmi într-o maniera organizata şi fundamentata, fără a se lua în considerare doar afirmaţii declarative care nu sunt însoţite şi de demonstrarea modului de îndeplinire a respectivelor cerinţe, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor sa permită identificarea facila a corespondentei informaţiilor cuprinse în oferta cu specificaţiile tehnice din caietul de sarcini. Se vor prezenta variantele de pachete alimentare propuse şi pentru acre se va face dovada faptului ca îndeplinesc cerinţele de calitate şi conformitate.

3. În situaţia în care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerinţelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma.

4. Ofertanţii vor preciza în oferta depusa care din informaţiile cuprinse în Propunerea Tehnica şi în Propunerea Financiara, cu excepţia preţului, sunt considerate a fi confidenţiale, clasificate, protejate cu un drept de proprietate intelectuala, în baza legislaţiei aplicabile, în măsura în care , în mod obiectiv, dezvăluirea acestor informaţii ar prejudicia interesele legitime ale operatorului economic, în special în ceea ce priveşte secretul comercial şi proprietatea intelectuala.

5. Ofertantul (ofertant unic, asociaţi, terţi susţinători, subcontractanţi) vor prezenta o declaraţie pe propria răspundere din care sa reiasă ca se vor respecta condiţiile de mediu, sociale şi cu privire la relaţiile de munca pe toată durata de îndeplinire contractului.

6. Se va prezenta o declaraţie/lista semnata de reprezentantul legal al Ofertantului privind utilajele, echipamentele tehnologice şi instalaţiile ce se vor utiliza în activitatea de producere şi ambalare a hranei.

7. Dovada deţinerii de mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar în condiţiile legii pentru transportul produselor alimentare, precum şi dovada autorizării pentru prestarea serviciilor de catering (prezentarea Autorizaţiilor sanitar-veterinar / Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atesta respectarea normelor legale în vigoare, valabilă la data deschiderii ofertelor).

8. Lista cu persoanele implicate in derularea contractului, din care unul sa fie calificat bucatar sau lucrator in alimentatie.

9.Proiectul de contract insusit.

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

1. Actul prin care operatorul economic îşi manifesta voinţa de a se angaja din punct de vedere juridic în relaţia contractuala cu autoritatea contractanta îl reprezintă formularul de oferta.

2. Preţul total ofertat va fi exprimat în lei, inclusiv TVA şi va cuprinde toate costurile aferente prestărilor serviciilor, inclusiv livrarea şi descărcarea la sediile beneficiarului.

3. Oferta are caracter ferm şi obligatoriu, din punctul de vedere al conţinutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 45 de zile. Nu se accepta oferte alternative.

4. Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informaţiile solicitate cu privire la preţ, precum şi la alte condiţii financiare şi comerciale legate de Obiectul contractului, în concordanta cu propunerea tehnica.

5. În cazul unei discrepante intre preţul unitar şi preţul total, se va lua în considerare preţul unitar.

6. Preţurile din propunerea financiara vor fi ferme şi nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului, exceptand modificarile determinate de schimbarile de natura legislativa.

7. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligaţiilor contractuale, precum şi marja de profit.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Interacțiunea cu ofertanții se va desfășura după următoarele reguli:

- Regula de comunicare și transmitere a datelor: solicitări de clarificări referitoare la prezenta documentație de atribuire se vor adresa în mod exclusiv via e-mail: primariavarasti@yahoo.com în termenele precizate de Autoritatea Contractanta iar răspunsurile la acestea vor fi transmise prin mijloacele de comunicare indicate de către operatorii economici în cadrul solicitării de clarificări;
- pentru comunicările ulterioare depunerii ofertelor: comisia de evaluare va transmite solicitările de clarificări în legătura cu oferta prin utilizarea mijloacelor de comunicare indicate de către Ofertanți în cadrul ofertelor depuse;
- Operatorii economici vor transmite răspunsurile la clarificări și eventuale documente solicitate pe parcursul negocierii via e-mail: primariavarasti@yahoo.com, în format electronic, semnate și stampilate;
- Operatorii economici au obligația de a depune (fie via email, fie fizic) ofertele la adresa și pana la data și ora limita pentru depunere, stabilite în invitația de participare. Ofertele depuse după expirarea termenului/la alta adresa, sunt respinse;
- Comisia de evaluare are obligația de a deschide ofertele la data, ora și locul indicate în invitația de participare, cu excepția cazurilor în care intervin modificări ce au fost comunicate sau în cazul în care acest lucru nu este posibil din cauza numărului mare de ofertanți;
- Comisia de evaluare are obligația de a analiza și de a verifica fiecare oferta atât din punct de vedere al elementelor tehnice propuse, cât și din punct de vedere al aspectelor financiare pe care le implica. Propunerea tehnica trebuie sa corespunda cerințelor minime prevazute în documentația de participare. Propunerea financiara trebuie să se încadreze în limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publica;
- pe parcursul analizării și verificării documentelor prezentate de ofertanți, comisia de evaluare are dreptul de a solicita clarificări sau completări ale documentelor prezentate de aceștia pentru demonstrarea conformității ofertei cu cerințele solicitate;
- după finalizarea evaluării ofertelor, comisia de evaluare elaborează raportul procedurii de atribuire care se semnează de către toți membrii comisiei;
- autoritatea contractanta informează fiecare ofertant cu privire la deciziile luate în ceea ce privește rezultatul procedurii, respectiv atribuirea/încheierea Acordului Cadru, inclusiv cu privire la motivele care stau la baza oricărei decizii de a nu atribui contractul, ori de a relua procedura de atribuire, cât mai curând posibil, dar nu mai târziu de 3 zile de la emiterea deciziilor respective.

INFORMAȚII ADMINISTRATIVE

Termen limita de primire a ofertei: 20-02-2025, ora 11^{00}.

Data deschiderii ofertei **20-02-2025, ora 12^{00},** Ofertele financiare, tehnice și documentele de calificare semnate și stampilate vor fi depuse în plic la sediul Primăriei Varasti – Registratura; telefon 0246237121, email : primariavarasti@yahoo.com; comuna Varasti, județ Giurgiu .

Propunerea tehnica si propunerea financiara se vor introduce in plicuri distincte, sigilate si marcate corespunzator, astfel:
Plicul 1: 1 - PROPUNERE TEHNICA
Plicul 2: 2 - PROPUNERE FINANCIARA
Apoi plicurile trebuie introduse intr-un plic mai mare sau pachet, inafara cazurilor in care volumul acestora necesita o depunere separata. Pe plicul/pachetul mare (ce va contine plicurile 1, 2) se vor mentiona urmatoarele:
• EXEMPLAR ORIGINAL

• Plicurile mari/pachetele continand oferta in original vor fi la randul lor introduse intr-un alt plic/pachet exterior care se va sigila de catre ofertant.
Plicul exterior trebuie sa fie marcat cu:
1.denumirea si adresa autoritatii contractante, denumirea obiectului procedurii pentru care s-a depus oferta (Oferta "Contract pentru achizitia serviciilor de catering pentru unitatile de invatamant din Comuna Varasti judetul Giurgiu").
2. denumirea si adresa ofertantului pentru a permite returnarea ofertei intarziate nedeschisa
3. precum si cu inscriptia: **A NU SE DESCHIDE INAINTE DE DATA 20-02-2025, ora 12^{00}.**
4. Plicului exterior i se vor atasa, intr-o folie de plastic transparenta, documentele care insotesc oferta dupa cum urmeaza :
a). scrisoarea de inaintare

Ofertele trebuie sa conțină toate documentele și informațiile solicitate;
Limba de redactare a ofertei: limba romana;
Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.

Întocmit,
Persoana cu atributii in achizitii publice,
Smearda Marian