

ROMANIA
JUDETUL IALOMITA



PRIMARIA SAVENI COMUNA SAVENI,
STR.PATRIARH "MIRON CRISTEA",nr 34 ,COD 927205 TEL/FAX:0243/278299,
e-mail:primariasaveni@yahoo.com www.comunasaveni.ro
Nr. 61/09.01.2026

Aprobat,
Primar,
Drăgoi Daniela-Mariana

CAIET DE SARCINI
PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII DE CATERING
pentru derularea proiectului *"Dezvoltarea serviciilor de educație*
***timpurie complementare în comuna Saveni, județul Ialomița*"**
55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

1. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de prestări servicii - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevi, la sediul Școlii Gimnaziale Săveni, din Comuna Săveni, județul Ialomița.

Cerințele prezentului caiet de sarcini sunt minimale.

Organizarea și desfășurarea achiziției se desfășoară conform prevederilor cuprinse în: Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare; HG nr. 395/2016, privind 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;

Prezentă achiziție este realizată în cadrul unui proiect finanțat prin Planul Național de Redresare și Reziliență (PNRR) al României, Componenta C15 – Educație, Investiția „Dezvoltarea serviciilor de educație timpurie complementare”, în conformitate cu Regulamentul (UE) 2021/241 și cu prevederile specifice privind eligibilitatea cheltuielilor, principiul DNSH și obligațiile de trasabilitate, monitorizare și control.

II. Obiectul contractului

Obiectul achiziției îl reprezintă prestarea serviciilor de catering constând în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei (masa de prânz) pentru 20 copii (defalcati in doua grupe a cate 10 copii), implicați în programul ***"Dezvoltarea serviciilor de educație timpurie complementare în comuna Saveni, județul Ialomița"***, realizat de către UAT Comuna Saveni în parteneriat cu Școala Gimnazială Saveni.

De asemenea obiectul achiziției îl reprezintă și furnizarea hranei, în regim de catering, pentru 20 părinți implicați în activitățile proiectului. Furnizarea aferentă acestora va fi realizată pe baza solicitărilor emise de către Unitatea de învățământ parteneră – Școala Gimnazială

Saveni, în funcție de calendarul activităților desfășurate în cadrul proiectului.

Prin proiectul "Dezvoltarea serviciilor de educație timpurie complementare în comuna Saveni, județul Ialomița", au fost operationalizate, la nivelul Scolii Gimnaziale Saveni, începând cu luna septembrie 2025, serviciile de educație timpurie complementare, de tip grădinița comunitară, prin activități care completează educația formală și vizează dezvoltarea liberă, integrală și armonioasă a copiilor, pregătindu-i pentru școlarizarea ulterioară. Obiectivul acestei investiții este de a crește capacitatea sistemului educațional din comuna Săveni, județul Ialomița, precum și oferirea oportunității de a accesa servicii de educație timpurie, de a îmbunătăți ratele de participare, atât la nivel antepreșcolar, cât și la nivel preșcolar. Totodată, se urmărește și asigurarea unui serviciu complementar de educație timpurie bazat pe digitalizare, cu ajutorul căruia copii ce aparțin grupurilor defavorizate, pot avea acces cu ușurință la principalele obiective ale educației timpurii, precum: dezvoltarea cognitivă, dezvoltarea socioemoțională, dezvoltarea fizică

Astfel vor beneficia de masă caldă zilnic un număr estimat de 20 elevi de la grădinița complementară dar și o dată pe săptămână 20 de părinți implicați în activitățile din cadrul proiectului.

Serviciile de catering prestate în cadrul prezentului contract sunt destinate exclusiv beneficiarilor eligibili ai proiectului finanțat prin PNRR, respectiv copii și părinți/reprezentanți legali implicați în activitățile proiectului, conform cererii de finanțare și contractului de finanțare.

Este interzisă finanțarea serviciilor care fac obiectul prezentului contract din alte surse publice sau private care ar conduce la dublă finanțare, conform prevederilor PNRR.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție se va derula în perioada ianuarie 2026 - 30 iunie 2026, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru copii implicați în programul *"Dezvoltarea serviciilor de educație timpurie complementare în comuna Saveni, județul Ialomița"*, în cadrul Scolii Gimnaziale Saveni.

Prestarea serviciilor este condiționată de menținerea eligibilității proiectului și a finanțării PNRR, autoritatea contractantă având dreptul de suspendare sau încetare anticipată în cazul încetării finanțării.

Modalități de plată și penalități:

Contractantul va emite factura pentru serviciile/produsele prestate/livrate. Factura va avea menționat numărul contractului și datele de emisie. Factura va fi trimisă în original la adresa specificată de Autoritatea contractantă sau electronic prin e-factura.

Plata se va efectua prin virament bancar-ordin de plată- în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen maxim 5 de zile de la data intrării sumelor în contul Autorității contractante de la Autoritatea Finanțatoare.

Având în vedere faptul că prezentul contract este finanțat din fonduri aferente Planului Național de Redresare și Reziliență (PNRR) al României, plata facturilor emise de contractant pentru serviciile efectiv prestate și recepționate se va realiza în conformitate cu legislația în vigoare, după decontarea cheltuielilor eligibile de către autoritatea finanțatoare, în condițiile și termenele prevăzute de actele normative aplicabile și de contractul de finanțare.

Contractantul declară că a luat cunoștință de această modalitate de plată și acceptă faptul că efectuarea plății este condiționată de transferul sumelor aferente din fondurile

PNRR către autoritatea contractantă, fără a putea formula pretenții de dobânzi, penalități sau alte despăgubiri pentru întârzieri generate exclusiv de procesul de decontare de la nivelul autorității finanțatoare.

Plata se va face pe baza meniurilor efectiv livrate, pe baza procesului verbal de receptie semnat de comisia de receptie de la nivelul unității școlare - avizat de conducătorul unității școlare, a centralizatoarelor zilnice întocmite de unitatea școlară cu numărul de elevi beneficiari, la care se atașează copii după documentele de livrare (avize, certificate de conformitate, alte documente).

IV. Cantități necesare

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru derularea programului ***"Dezvoltarea serviciilor de educație timpurie complementare în comuna Saveni, județul Ialomița"***, în cadrul Scolii Gimnaziale Saveni, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare:

Nr. Crt.	Serviciul	U.M.	Cantitate	Pret unitar (fără TVA)	Valoare estimata (fara TVA)	Total TVA (11%)	Valoare estimata (inclusiv TVA 11%)
1	Servicii de catering copii pentru perioada ianuarie 2026 – iunie 2026	Meniu (20 portii) * Zile (103 zile)	2060	22,25	45.835,00	5.041,85	50.876,85
	Servicii de catering parinti/reprezentanti legali pentru perioada ianuarie 2026 – iunie 2026	Meniu (20 portii) * Saptamani (20 saptamani)	400	31,15	12.460,00	1.370,60	13.830,60

Numărul de porții poate fi ajustat exclusiv în limitele activităților aprobate prin proiectul PNRR, fără modificarea valorii unitare eligibile.

VALOAREA ESTIMATĂ TOTALĂ A CONTRACTULUI: 58,295,00 LEI FARA TVA, la care se adaugă TVA 11%, reprezentând un total de 64,707.45 lei cu TVA inclus.

Limita pe unitate de produs: Valoarea maximă / beneficiar este de 22,25 lei fara TVA pentru copii, respectiv 31,15 lei fata TVA pentru parinti, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Prețul ofertat per porție nu se ajustează.

NOTIFICĂRI PRIVIND SUPLIMENTAREA/DIMINUAREA NUMĂRULUI DE ELEVI PREZENȚI

În cazul în care, conform legislației în vigoare, programul școlar se modifică iar numărul de elevi crește sau scade, unitatea școlară are obligația de a notifica prestatorul cu minim 24 ore înainte, pentru diminuarea sau suplimentarea numărului de porții.

V. SPECIFICAȚII TEHNICE

Porțiile vor fi preparate, pregătite și distribuite de către ofertanți, în condițiile și conținutul caloric, stabilit prin norma de hrană prevăzută de legislația în vigoare, ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți

Masa va fi compusă dintr-un fel principal de mâncare, tip felul II. În vederea realizării meniului se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt conform cu ordinul 1563/12.09.2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți:

- Proteina (carne, brânză, ouă, proteină vegetală);
- Lipide(grăsimi) ;
- Glucide (dulciuri, fructe, legume, cereale);

Supportul de masă caldă va fi livrat în caserole de unică folosință, care se închid etanș pentru a menține mâncarea caldă, însoțit de tacâmuri de plastic de unică folosință, sigilate, șervețel, introduse în pungă de utilizare alimentară. Caserolele, tacâmurile, șervețelele și pungile vor fi incluse în prețul ofertei.

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic către unitatea școlară, iar în cazul în care acestea nu vor fi servite într-un interval de 60 minute de la livrare, vor fi păstrate până la servire în condiții igienico sanitare și de siguranță a alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

NOTĂ!! Prestatorul are obligația de a stabili meniul pe fiecare zi a săptămânii împreună cu personalul de conducere a școlii.

Același meniu nu va fi furnizat două zile consecutiv. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat ofertanții vor defalca costurile (fara TVA) per porție pe categorii:

1. Materie primă;
2. Prepararea Hranei;
3. Transport;

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

Respectarea principiului DNSH

Prestatorul are obligația de a respecta principiul 'Do No Significant Harm' (DNSH), conform art. 17 din Regulamentul (UE) 2020/852, pe întreaga durată a contractului.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitate de învățământ beneficiară va ține cont de 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.

Operatorul economic autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz. Unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții. Avizele vor fi însoțite de declarația de conformitate.

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 comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval). ***Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist în limita valorii zilnice.***

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de: **Ziua producerii pentru masă caldă;**

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

Fiecare porție va fi etichetată corespunzător, cu indicarea ingredientelor folosite, a gramajelor și a informațiilor nutriționale aferente.

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitatea școlară, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Distribuirea pachetelor/suportului alimentar către unitatea școlară se va face începând cu ora 11.00 (intervalul aprobat pentru servirea suportului alimentar fiind 11.45-12.00).

Unitatea școlară, va centraliza numărul total de pachete, necesar zilei respective prin procedură internă, și va transmite furnizorului numărului exact de pachete (cu sau fără intoleranță alimentară, restricții de ordin religios) necesar pentru fiecare clasă.

Distribuția se va efectua pentru fiecare clasă/grupa separat, etichetând cu denumirea clasei și numărul de porții existent.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform Programului a unui suport alimentar pentru preșcolarii din unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Conform Ordinului 1456/2020, art 34, litera d, este responsabilitatea furnizorului

să asigure efectuarea anchetei alimentare de către un specialist, în lunile mai, octombrie și decembrie și să prezinte rezultatul acestei anchete alimentare unității școlare.

Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (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.

Ambalajele utilizate vor fi reciclabile sau reutilizabile, în măsura posibilului, și vor respecta legislația națională și europeană privind protecția mediului.

Pentru produsele 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”*.

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde preparate la nivelul unităților de tip catering și care urmează să fie servite elevilor; de asemenea produsele de origine animală și nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;
- Ceapa pregătită în primă fază nu se prăjește ci se înăbușă cu apă;
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente:
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește , păstrându-se în condiții sanitar veterinare și pentru siguranța alimentelor precum și în condiții igienico sanitare și la temperaturi corespunzătoare conform legislației în vigoare;
- Se recomandă îmbogățirea rației de vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități
- Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere ;
- Nu se vor permite mâncăruri precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite

ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite;

- Unitatea de învățământ în care se desfășoară programul pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probă din alimentele servite copiilor conform legislației în vigoare;

În funcție de solicitarea unității de învățământ, meniul orientativ poate fi:

VARIANTA 1	· Trunchi de merluciu – 100 gr · Orez sarbesc cu legume – 100 gr · Salata de varza alba – 80 gr · Prajitura / Fruct – 100 gr · Ciorba de curcan – 200 ml · Paine – 100 gr · Apa plata – 0.33 l
VARIANTA 2	· Cotlet de porc – 100 gr · Mancare de mazare – 100 gr · Salata de varza rosie – 80 gr · Prajitura /Fruct – 100 gr · Supa de pui cu galuste – 200 ml · Paine – 100 gr · Apa plata – 0.33 l
VARIANTA 3	· Snitel din piept de curcan - 100 gr · Cartofi copti – 100 gr · Salata de rosii – 80 gr · Prajitura / Fruct – 100 gr · Supa de fasole cu bacon – 200 ml · Paine – 100 gr · Apa plata – 0.33 l
VARIANTA 4	· Pulpa de porc la tava – 100 gr · Piure de cartofi – 100 gr · Castraveciori murati – 80 gr · Prajitura / Fruct – 100 gr · Ciorba de perisoare – 200 ml · Paine 100 gr · Apa plata – 0.33 l
VARIANTA 5	· Frigarui de pui – 100 gr · Cartofi nature – 100 gr · Gogosari -80 gr · Prajitura / Fruct – 100 gr · Bors de peste – 200 ml · Paine –100 gr · Apa plata – 0.33 l
VARIANTA 6	· Snitel din cotlet de porc -100 gr · Cartofi la cuptor – 100 gr · Salata de varza alba – 80 gr · Prajitura / Fruct – 100 gr · Supa de pui a la grec – 200 gr · Paine – 100 gr · Apa plata – 0.33 l

VARIANTA 7	· Pulpe de pui la cuptor -100 gr · Pilaf – 100 gr · Salata verde – 100 gr · Prajitura / Fruct- 100 gr · Ciorba cu afumatura – 200 ml · Paine –100 gr · Apa plata – 0.33 l
VARIANTA 8	· Carnaciori – 100 gr · Fasole batuta cu rantas de ceapa verde – 100 gr · Salata de varza alba – 80 gr · Prajitura / Fruct- 100 gr · Supa crema – 200 ml · Paine – 100 gr · Apa plata – 0.33 l
VARIANTA 9	· Tochitura de porc cu mamaliguta – 280 gr · Prajitura / Fruct – 100 gr · Cioba de pasare cu taitei – 200 ml · Paine – 100 gr · Apa plata – 0.33 l
VARIANTA 10	· Gulas de vitel – 200 gr · Galuste de cartofi – 200 gr · Salata de sfecla rosie – 80 gr · Prajitura / Fruct – 100 gr · Paine – 100 gr · Apa plata – 0.33 l

Pâinea și produsele de patiserie servite elevilor vor conține numai ingrediente naturale, fără aditivi și conservanți.

Meniul poate fi îmbunătățit de comun acord cu unitatea de învățământ. Meniul va fi avizat de un medic nutriționist/tehnician nutriționist.

Pentru copiii cu diferite regimuri alimentare, meniul zilnic se va adapta în funcție de starea de sănătate a acestora, precum și de recomandările medicilor.

Mesele se vor servi la orele fixate de beneficiar.

VI. Condiții de participare și prezentare a ofertei:

A. Documente de calificare : Ofertantul va completa și va depune :

- 1) Declarație privind neîncadrarea în prevederile art.59-60 din Legea 98/2016
- 2) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016 privind chizițiile publice;
- 3) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- 4) Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- 5) Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la securitatea și sănătatea în muncă și protecția muncii;
- 6) Împuternicire dacă e cazul;
- 7) Certificat constatator emis de ONRC în termen de valabilitate la data depunerii ofertei din care rezultă obiectul de activitate al operatorului economic și din care să reiasă concordanța codului CAEN cu obiectul contractului;

- 8) **Document eliberat de ONRC privind Beneficiarul Real al fondurilor;**
9) **Declarație pe proprie răspundere privind respectarea cerințelor aferente finanțării prin Planul Național de Redresare și Reziliență (PNRR), din care să rezulte cel puțin următoarele:**

- a) că ofertantul a luat cunoștință de faptul că prezentul contract este finanțat din fonduri aferente PNRR – Componenta C15 – Educație, Investiția „Dezvoltarea serviciilor de educație timpurie complementare”;
- b) că activitățile și cheltuielile aferente serviciilor oferite sunt eligibile în conformitate cu obiectul și activitățile proiectului finanțat prin PNRR;
- c) că ofertantul se angajează să nu solicite și să nu beneficieze de dublă finanțare pentru serviciile care fac obiectul prezentului contract, din alte surse publice sau private;
- d) că ofertantul acceptă posibilitatea suspendării sau încetării contractului în situația în care finanțarea PNRR este suspendată, retrasă sau declarată neeligibilă de către autoritatea finanțatoare;
- e) că ofertantul se angajează să pună la dispoziția autorității contractante, precum și a organismelor de control naționale și europene, toate documentele și informațiile solicitate în legătură cu implementarea contractului, pe întreaga durată de valabilitate a acestuia și ulterior, conform cerințelor PNRR.

- 10) **Declarație pe proprie răspundere privind respectarea principiului „Do No Significant Harm” (DNSH), prevăzut de art. 17 din Regulamentul (UE) 2020/852, prin care ofertantul declară că:**

- a) activitățile desfășurate în cadrul contractului nu aduc prejudicii semnificative niciunui dintre cele șase obiective de mediu prevăzute de legislația europeană;
- b) serviciile de catering vor fi prestate cu respectarea legislației naționale și europene în domeniul protecției mediului;
- c) ambalajele utilizate vor respecta cerințele legale privind gestionarea deșeurilor și protecția mediului;
- d) vor fi aplicate măsuri de prevenire și reducere a risipei alimentare;
- e) deșeurile rezultate din activitatea de catering vor fi colectate și gestionate conform legislației în vigoare;
- f) ofertantul acceptă că nerespectarea principiului DNSH poate conduce la declararea cheltuielilor ca neeligibile și, după caz, la rezilierea contractului.

- 11) Certificate privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau contribuțiilor bugetul general consolidat al statului (bugetul local, bugetul de stat) la momentul depunerii ofertei;
- 12) Cazierul judiciar al operatorului economic, și al membrilor organului de administrare, de conducere sau supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
- 13) Acord asociere/ acord subcontractare dacă e cazul;

Nedepunerea tuturor documentelor/declarațiilor solicitate conduce la respingerea ofertei ca inacceptabilă, întrucât ofertantul nu îndeplinește cerințele

minime impuse de finanțarea proiectului.

Modele de declarații se găsesc în secțiunea de formulare .

B. Modul de prezentare a ofertei tehnice

Ofertanții vor prezenta metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare, respectiv servire a mesei calde, conținutul, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare și de servire, capacitatea tehnică și profesională, modul de ambalare etichetare și marcare.

Ofertanții au obligația de a face dovada conformității serviciilor solicitate prin prezentul caiet de sarcini.

Furnizorul va asigura cel puțin 5 variante de meniu ce vor fi descrise în anexa la formularul de ofertă, iar o variantă nu va fi livrată de mai mult de o singură dată pe săptămână.

Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice documentele care dovedesc faptul că suportul alimentar va fi produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. Acesta se va distribui sub formă ambalată (caserole), în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare.

De asemenea se vor prezenta copii ale certificatelor de înmatriculare și ale documentelor ce atestă avizarea sanitar-veterinară a autovehiculului/autoutilitareii cu care asigură transportul.

Personalul operatorului economic care distribuie alimentele către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Ofertantul va specifica adresa exactă a punctului său de lucru (localitatea, strada, nr.) și va estima timpul de livrare (exprimat în numărul de minute) de la punctul propriu al ofertantului și până la punctul de livrare indicat de beneficiar, conform aplicației Google Maps. Timpul de livrare maxim acceptat este de 30 de minute.

Ofertantul va face dovada ca cel puțin 5 persoane din cadrul angajaților săi au calificarea de bucatar, în acest sens se vor atașa ofertei documentele doveditoare- cerinta este obligatorie si neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca fiind neconforma.

Ofertantul va depune o declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini.

În cadrul documentelor achiziției publice, în cazul în care au fost definite specificații tehnice prin indicarea de licențe, procedee speciale, mărci etc se consideră că sunt însoțite de mențiunea „sau echivalent”.

Ofertele care nu satisfac cerințele tehnice ale autorității contractante vor fi declarate neconforme.

În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta:

1. Metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare, respectiv servire a mesei calde, conținutul, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare și de servire, capacitatea tehnică și profesională, modul de ambalare etichetare și marcare.
2. Copie după autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru activitatea de restaurant/ catering și copie după

- autorizația de funcționare emisă și vizată de Primărie;
3. Copie după autorizație sanitar -veterinară emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru mijlocul/mijloacele de transport cu care se va efectua distribuția suportului alimentar și copia certificatului de înmatriculare;
 4. Lista cu persoanele angajate care vor fi implicate în producerea, manipularea și distribuția meniurilor, certificate/diplome de calificare profesională pentru bucătari, certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform HG nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare; Precizăm că, în conformitate cu prevederile art.20 din Ordinul MS nr. 2.209 din 13 iulie 2022, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii;
 5. Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice declarații pe proprie răspundere cu numărul mediu anual de personal al operatorului economic care prestează servicii ori execută lucrări în alimentație publică din ultimii 3 ani sau extras Revisal/Reges din care sa reiasa numarul angajatilor.
 6. Ofertantul va face dovada că are experiență în domeniul alimentație publică, subdomeniul servicii de catering, prin facturi și contracte de prestări servicii, din ultimii 3 ani, a caror valoare cumulate este cel puțin egala cu valoarea estimate a contractului.
 7. Lista cu utilajele folosite în procesul tehnologic de preparare a hranei.
 8. Declarație privind timpul de livrare al pachetelor alimentare;
 9. Declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini.
 - 10. Orice alt document care dovedește îndeplinirea cerințelor din documentația de atribuire (cu excepția celor menționate anterior).**

Modalitatea de întocmire a propunerii financiare

Propunerea financiara va fi prezentata conform **Formularului de oferta anexat la prezenta documentatie.** Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.

Perioada de prestare a serviciilor de catering folosită pentru ofertare va acoperi numărul zilelor de școlarizare/persoană/perioada contractuală. Prețul contractului este ferm și nu se ajustează. Plata se va face pe baza meniurilor efectiv livrate, pe baza procesului verbal de receptie semnat de comisia de receptie de la nivelul unității școlare-avizat de conducătorul unității școlare, a centralizatoarelor zilnice întocmite de unitatea școlară cu numărul de elevi beneficiari, la care se atașează copii după documentele de livrare (avize, certificate de conformitate, alte documente).

Propunerea financiara se va prezenta în RON (fără TVA). Propunerea financiara va conține:

- 1) Formularul de oferta;**
- 2) Anexa la formularul de ofertă cu defalcarea prețului porției pe categorie (materie primă,prepararea hranei, distribuția/servirea);**
- 3) Declarație privind termenul de valabilitate al ofertei, care nu trebuie sa fie mai mic de 2 luni de la data limită de depunere a ofertei;**

Lipsa formularului de ofertă și a anexei reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.

NOTA!!

Contestarea rezultatului procedurii de atribuire se poate realiza în termen de 1 (o) zi calendaristică de la data publicării Raportului final de evaluare pe site-ul autorității contractante, în conformitate cu procedura proprie aplicabilă și cu prevederile documentației de atribuire.

Contestațiile transmise după expirarea termenului menționat nu vor fi luate în considerare.

Contestația se va depune în formă scrisă, la sediul autorității contractante sau prin mijloace electronice, cu respectarea condițiilor prevăzute în documentația de atribuire.

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. Aceasta va avea înscris conținutul , ziua și ora producerii.

Întocmit,
Consilier Achizitii Publice
Rădulescu Mădălin-Adrian