

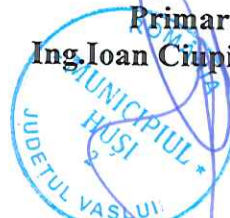


ROMÂNIA
JUDEȚUL VASLUI
CONSILIUL LOCAL AL MUNICIPIULUI HUȘI
735100 – Huși, Județul Vaslui, str. 1 Decembrie, nr. 9
tel. 0235 - 480009 / fax 0235 - 480126
web : www.primariahusi.ro
e-mail : primar@primariahusi.ro



2595 / 04.02.2026

Aprobat,
Primar,
Ing. Ioan Ciupilan



CAIET DE SARCINI

In vederea atribuirii contractului „Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei mese calde pentru preșcolarii și elevii Scolii Gimnaziale „Ion Creanga „ Husi, județul Vaslui pentru anul calendaristic 2026”

Prezentul caiet de sarcini este întocmit în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr.1171/ din 30.12. 2025 privind instituirea Programului național „Masa Sanatoasă” pentru anul 2026.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în :

- Legea nr.98/2016, privind achizițiile publice;
- H.G.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;
- Hotărârea Guvernului nr.1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masa Sanatoasă” pentru anul 2026;

Cerințele precizate în caietul de sarcini sunt considerate a fi minime.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc. După caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, ambalare și etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standardele relevante sau altele asemenea.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

I.OBIECTUL ACHIZITIEI PUBLICE

Obiectul achiziției publice îl constituie :Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei mese calde pentru preșcolarii și elevii Scolii Gimnaziale „Ion Creanga” Husi, jud.Vaslui , pe perioada desfășurării activității didactice în anul 2026.

Furnizorul va avea obligația de a livra zilnic în medie 359 porții în locațiile Scolii Gimnaziale „Ion Creanga” din Husi, respectiv la adresele : Str.Ștefan cel Mare, nr.146 , str. Toma Kisacov, nr.1 și str. Anton Sârbu, nr.39, str.14 Iulie , nr.19.

Valoarea estimată totală a contractului de achiziție este de 730.859,38 lei fără TVA.

Cantitățile necesare a fi livrate , perioadele de livrare și costul estimat al acestora este după cum urmează :

Nr.crt.	LUNA	Nr. Zile scoala	Nr.beneficiari	Nr.portii	Pret unitar/pachet fara TVA	Total pret lei fara TVA
1.	Martie 2026	22	359	7898	14,86	117.364,28
2.	Aprilie 2026	15	359	5385	14,86	80.021,10
3.	Mai 2026	20	359	7180	14,86	106.694,80
4.	Iunie 2026	14	359	5026	14,86	74.686,36
5.	Septembrie 2026	18	359	6462	14,86	96.025,32
6.	Octombrie 2026	15	359	5385	14,86	80.021,10
7.	Noiembrie 2026	20	359	7180	14,86	106.694,80
8.	Decembrie 2026	13	359	4667	14,86	69.351,62
	Total	137		49183		
TOTAL fara TVA						730.859,38

Durata contractului: cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie pana la data de 31 decembrie 2026, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de week-end si a sarbatorilor legale.

Perioada de livrare a meselor calde va acoperi maxim 137 de zile de scolarizare estimate /persoana/perioada contractuala.

II. CONSIDERATII GENERALE

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educația tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu și oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

PNMS constă în acordarea zilnică cu titlu gratuit a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau după caz într-un pachet alimentar în limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar inclusiv TVA.

Limita valorică cuprinde prețul suportului alimentar conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și a cheltuielilor de transport.

Selecția unităților școlare a fost făcută de către inspectoratele școlare pe baza criteriilor aprobate la punctele 1,3 și 20 din Anexa la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării nr.7111/422/2025 pentru modificarea Anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr.3.352/70/2025 privind aprobarea listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025, ce a fost publicat în Monitorul Oficial nr.3 bis din 05.01.2026. Situația identificată la nivelul sistemului de învățământ urmare a condițiilor socioeconomice și geografice defavorabile, date fiind condițiile socioeconomice care împiedică asupra capacității multor familii de a susține școlarizarea sau participarea copiilor la întregul program zilnic de activități școlare, inclusiv cele extracurriculare, condiții care impun implementarea cu celeritate a unor măsuri de sprijin, având în vedere necesitatea continuării eforturilor pentru diminuarea ratei părăsirii timpurii a școlii, în condițiile în care valoarea acestui indicator se plasează încă peste media Uniunii Europene.

UAT Municipiul Huși intenționează să încheie un contract de prestări servicii de catering, pentru acordarea unei mese calde în regim catering, în fiecare zi în care elevii au cursuri școlare.

III.SPECIFICATII TEHNICE

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr.123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr.541/2025 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Porțiile vor fi preparate, pregătite și distribuite de către contractanți în condițiile și conținutul caloric stabilit prin norma de hrană prevăzute de legislația în vigoare conform Ordinului ministrului sănătății publice nr.541/2025 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar.

Livrarea mesei calde se va face în locațiile în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială „Ion Creangă” Huși, o dată pe zi, în intervalul orar: 11,30 - 12,30 atât pentru ciclul primar, cât și pentru ciclul gimnazial, de luni până vineri.

Valoarea unei mese calde zilnice va fi de maxim 14,86 lei fără TVA, pentru un elev, care cuprinde: prețul porției, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Masa caldă va conține un fel principal de mâncare și un fruct, respectiv:

- Un fel principal format din carne de pasare/porc/vită, garnitura, salată și pâine;
- Fruct întreg

În vederea realizării meniului, se va ține seama de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt conform cu Ordinul 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar:

- proteină(carne, brânză, ouă și proteină vegetală)
- lipide (grăsimi)
- glucide(dulciuri, fructe, cereale, legume)

Masa caldă propusă de autoritatea contractantă are la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. Legume cu piept de pui la grătar/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazare cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficate de pui;
4. piure de cartofi, salată cu piept de curcan la grătar;
5. ghiveci de legume cu carne de pui/carne slabă de porc;
6. orez cu legume și carne de pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
7. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
8. macaroane cu brânză;

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform Anexei nr.2 la H.G. nr.1171 din 30.12.2025 privind instituirea PNMS:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de catering și care urmează a fi servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente;

2. Ceapa pregatita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa.
3. Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente;
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite ;
5. Nu se vor permite mancarurile precum tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor.
6. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe.
7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte, nesectionate dupa fierbere;
8. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste , pastrandu-se in conditii sanitar -veterinare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare.
9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra, in conditii de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

In vederea asigurarii conditiilor igienico-sanitare, pentru unitatile de invatamant care nu au cantina, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie insotite de ustensile sigilate, care permit consumul in conditii optime de igiena.

Reprezentantul firmei castigatoare va stabili impreuna cu bucatarul care va fi structura meniurilor care urmeaza a fi livrate pe parcursul saptamanii urmatoare si o va trimite spre aprobare achizitorului in saptamana anterioara, dar nu mai tarziu de ziua de joi. Firma castigatoare nu va modifica structura meniurilor stabilite si aprobate, fara acordul achizitorului.

IV. CONSIDERATII PRIVIND INTOCMIREA PROPUNERII TEHNICE

Ofertantul participant la procedura trebuie sa aiba in scris in statutul societatii ca obiect de activitate, servicii de catering.

Ofertantul va depune in cadrul propunerii tehnice:

1. Copii ale certificatelor de inmatriculare și documente ce atestă avizarea sanitar-veterinară a autovehiculului.
 2. Copie a autorizației (DSV) sanitar-veterinara și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering. Unitatea de tip catering este definită în Ordinul nr.107/2019 pentru modificarea și completarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr.57/2010.
 3. dovada autorizație sanitară de funcționare/ notificare emisă de către Direcția de Sănătate Publică conform Cap.I , art.2, alin.(1) din O.M.S. nr.976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor
 4. copie a documentului prin care furnizorul demonstrează că este certificat în conformitate cu ISO 22000/2019 pentru catering, valabil în momentul depunerii ofertei;
 5. copie a documentului prin care furnizorul demonstrează că este certificat ISO 9001/2015 pentru catering, valabil în momentul depunerii ofertei;
 6. Se solicită declarație pe proprie răspundere prin care ofertantul își asumă obligația de a respecta condițiile impuse de Ordinul Ministerului Sănătății nr.976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea , depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor -original;
 7. Copie a autorizației din care să rezulte faptul că vehiculul cu care se transporta masa calda este autorizat sanitar valabil.
- Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificatiilor tehnice prevazute in Anexa 2 la H.G. nr.1171 din 30.12.2025 privind instituirea Programului national

„Masa sanatoasa”.

Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamanii si diferit pentru doua zile consecutive tipul de masa calda. Se adauga un fruct intreg (mar, portocala, banana, para, piersica, mandarina/clementina)

Scoala va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari , tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii, numarul de zile de scoala si evidenta numarului de copii.

Prestatorul autorizat /inregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul tarii va pastra si va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatea scolara , precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz;scoala are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

V.CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie sa se incadreze in parametrii stabiliti de Regulamentul (CE) nr.2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate (unt, branzaturi) trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr.1308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr.922/72, (CEE) nr.234/79, (CE) nr.1037/2001 si (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997-Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

Pentru grupele speciale de consumatori-copii cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala-se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

Momentan, la data intocmirii prezentului caiet de sarcini, nu exista elevi cu regim alimentar special, inasa, in cazul in care apar astfel de situatii, autoritatea contractanta va notifica prestatorul in cel mult 24 ore de la luarea la cunostinta a situatiei, prestatorul fiind obligat sa modifice in mod corespunzator continutul pachetului pentru elevii in cauza incepand cu urmatoarea zi de la comunicarea notificarii.

VI.SIGURANTA SI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICA

Termenul maxim pentru consumul masei calde transportate de la furnizor către unitatea școlară, respectiv elev sau preșcolar, va fi ziua producerii acesteia.Masa caldă se va servi la maxim 60 minute de la finalizarea preparării acesteia.În cazul în care hrana nu este servită într-un interval de 60 minute de la livrare, produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care pot fi monitorizate și controlate.

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile, ca va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare.In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii.

Toate alimentele si ingredientele folosite la pregatirea si prepararea hranei trebuie sa fie proaspete pentru a nu pune in pericol sanatatea copiilor .

Produsele intermediare si produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate.Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

In cazul in care se constata unele deficiente in prestarea serviciilor, acestea se vor

comunica în scris prestatorului.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, coordonatorul local de program și/sau directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

VII.METODE DE TESTARE SI CONTROL

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

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului Ministrului Sănătății și al Ministrului Educației, Cercetării și Tineretului nr.2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform H.G. nr.355/2007 privind supravegherea lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

VIII.CONDITII PENTRU TRANSPORT SI DISTRIBUTIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Hrana caldă trebuie ambalată în caserole de unică folosință, ce se închid etanș și mențin mâncarea caldă și va fi însoțită de tacâm din plastic de unică folosință și servetele. Vesela și tacâmul vor fi incluse în prețul ofertei.

Fructele vor fi transportate în pungi/ladite de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr.2209/4469/2022, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr.355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoana care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către prescolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

IX.AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

Pentru produsele alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite cerințele prevăzute în Regulamentul (UE)nr.1169/2011

privind informarea consumatorilor și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

X.EVIDENTA CANTITATILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE SI CONSUMATE

Fiecare unitate de invatamant beneficiara a programului național "Masă sănătoasă" va tine evidenta cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii si numarul de zile scoala, precum si evidenta numarului de copii.

Furnizorul/prestatorul autorizat/inregistrat, unitatile inregistrate/autorizate sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor, de pe teritoriul Romaniei, vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite la unitatile scolare, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz;unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecărei distributii.

Lunar autoritatea contractanta va realiza centralizarea unitatii de produse consumate per categorie din produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor.Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate catre unitatile de invatamant vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani , incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

XI.NOTIFICARI PRIVIND MODIFICAREA NUMARULUI DE ELEVI PREZENTI LA CURSURI

In cazul in care, conform legislatiei in vigoare, programul scolar se modifica, iar numarul de elevi prezenti la cursuri scade, Autoritatea contractanta are obligatia de a notifica Furnizorul cu minimum 24 ore inainte, pentru diminuarea numarului de portii sau anuntarea suspendarii obligatiei de a livra portii, pe ziua/ perioada respectiva.Exemple de cazuri in care poate opera notificarea Furnizorului, conform celor indicate mai sus:

- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale;
- intreruperea /suspendarea cursurilor pentru activitati de dezinfectie a salilor de clasa
- greve sau alte manifestari

Exemplele de mai sus nu constituie o lista exhaustiva de motive pentru care Autoritatea contractanta are dreptul sa ceara suspendarea prestarii serviciilor oferitate.

XII.MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

A.Se va demonstra indeplinirea cerintelor minime prevazute in caietul de sarcini, cu următoarele documente :

1.Copii ale certificatelor de inmatriculare și documente ce atestă avizarea sanitar-veterinară a autovehiculului.

2.Copie a autorizației (DSV) sanitar-veterinara și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering. Unitatea de tip catering este definită în Ordinul nr.107/2019 pentru modificarea și completarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr.57/2010.

3.Copie a documentului prin care furnizorul demonstrează că este certificat în conformitate cu ISO 22000/2019 pentru catering, valabil în momentul depunerii ofertei;

4.Copie a documentului prin care furnizorul demonstrează că este certificat ISO 9001/2015 pentru catering, valabil în momentul depunerii ofertei;

5. Declarație pe proprie răspundere prin care ofertantul își asumă obligația de a respecta condițiile impuse de Ordinul Ministerului Sănătății nr.976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea , depozitarea, păstrarea, transportul și

desfacerea alimentelor -original;

6. Copie a autorizației din care să rezulte faptul că vehiculul cu care se transporta masa caldă este autorizat sanitar valabil.

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

C. În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă. În cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligația de a prezenta o Declarație pe propria răspundere prin care declară că la elaborarea ofertei s-a ținut cont de obligațiile privind respectarea legislației în domeniul social și al relațiilor de muncă, în conformitate cu prevederile art. 51, alin. 2 din Legea nr. 98/2016.

Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul Teritorial de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.

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

E. Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.

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

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

În cadrul procesului de selecție vor fi considerate ca îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime. Ofertele cu o pondere mai mică de 40% a materiei prime sunt considerate oferte neconforme. În acest sens, operatorii economici trebuie să depună, în cadrul ofertei tehnice, o declarație privind ponderea materiei prime în prețul total al unei mese calde, iar, în cadrul ofertei financiare, să indice defalcarea prețului per porție în cele trei categorii mai sus menționate.

G. Meniul model întocmit pe o săptămână (5 zile), conform cerințelor caietului de sarcini,

H. Contractul de prestare a serviciilor privind igienizarea mijloacelor de transport alimente.

În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului se constată faptul că nu sunt respectate elementele propunerii tehnice (sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini) achizitorul își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul și de a solicita sistarea prestării serviciilor.

Ofertantii au libertatea de a-și prevedea propriile consumuri și metodologii de prestare a serviciilor, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute în caietul de sarcini/actele normative în vigoare care reglementează prestarea respectivelor servicii.

Orice necorelare, omisiune ori neconformitate constatată în privința documentelor ofertei, în raport cu prevederile legislației în vigoare, respectiv cu normativele/standardele aplicabile, poate conduce la respingerea ofertei.

Ofertantii care participă la procedura de atribuire au obligația de a oferi numai servicii care să îndeplinească cel puțin specificațiile tehnice prevăzute în caietul de sarcini.

XIII. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

1. Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă.

2. Prețul total oferit va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la locațiile beneficiarului.

- 3.Oferta are un caracter ferm si obligatoriu din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 120 de zile.Nu se accepta oferte alternative.
- 4.Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.
- 5.In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar .Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.
- 6.La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deductii daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

XIV.MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

- 1.Documentele ce insotesc oferta, precum si Oferta tehnica si financiara, semnate si stampilate, se depun in termenul stabilit in SICAP.
- 2.Ofertele trebuie sa contina toate documentele si informatiile solicitate.
- 3.Adresa la care se depun ofertele:www.e-licitatie.ro.
- 4.Limba de redactare a ofertei: limba romana.
- 5.Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate.

Intocmit,

Sef SAPL,
Jr.Irina Filote

