

Primaria COMUNEI ATEL
JUDEȚUL SIBIU

CAIETUL DE SARCINI

Servicii de catering pentru unitatile de invatamant de pe raza comunai Atel, in cadrul Programului National Masa Sanatoasa

Cod CPV: 55524000-9 (Rev. 2) - Servicii de catering pentru scoli (Rev. 2)

Caietul de sarcini face parte integranta din documentația pentru elaborarea si prezentarea ofertei si constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnica.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată in considerare, dar numai in măsura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedurii si va elabora propunerea in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering - pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei pentru elevi, la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea elevii din Comuna Atel

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se desfasoara conform prevederilor cuprinse in:

- Legea nr. 98/2016, privind achizitiile publice
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica / acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achizitie publica ii constituie furnizarea / prestarea serviciilor de catering, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a hranei (pachet alimentar) pentru elevii care isi desfasoara activitatea in unitatile de invatamant de pe raza comunai Atel incepand cu ziua a doua semnarii contractului dintre parti.

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea hranei (pachet alimentare) pentru elevii care frecventeaza cursurile unitatiilor de invatamant, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin normativele in vigoare

CONSIDERATII GENERALE: DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obliga la prestarea „Serviciilor de catering pentru elevii care frecventeaza cursurile unitatilor de invatamant de pe raza comunai Atel" in conditiile stabilite prin **Anexa 2 - S P E C I F I C A Ț I I T E H N I C E** pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii si **Anexa 3 - Normele minime obligatorii**

care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi conform normativelor în vigoare

Livrarea pachetului alimentar se va face la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea elevii de pe raza comunei Atel, o data pe zi, respectiv: 137 de pachete alimentare

Valoarea estimata pentru alegerea procedurii este: **299.764 lei fara TVA, aferent unui numar maxim de 20.166 de pachete alimentare ce ar urma sa fie furnizate pana la finele anului 2026.**

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se va furniza:

Pachet alimentar, compus din:

- **Produse de panificație din făină integrală** — pâine feliată sau batoane/chifle — 80 g — cantitatea trebuie sa reprezinte maximum 50% din greutatea totală a pachetului;
- **Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte** minim 40 g —cantitatea trebuie sa reprezinte minimum 25% din greutatea totală a pachetului
- **Legume** — roșii, castraveți, salată sau alte produse similare — minim 40 g — cantitatea trebuie sa reprezinte maximum 25% din greutatea totală a pachetului.
- **La acestea se va adăuga un fruct in functie de sezon din categoria : mar, para, portocala, banana, mandarina/clementina .**

Pachetul alimentar - fara fruct inclus NU va putea depași greutatea totala de 250 g.

Furnizorul va prezenta in Propunerea tehnica **cel puțin 7 variante de pachete alimentare**, iar o varianta nu va fi livrata mai mult de o singura data pe saptamana. In cadrul propunerii tehnice acesta va prezenta tipurile de pachete alimentare pe care le va livra in fiecare zi.

Suportul alimentar trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa în unitatile de învățământ preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate precolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti în unitatile de învățământ preuniversitar, cu modificarile si completarile ulterioare(1582/2025).

Nota 1 – propunerea unui tip de pachet alimentar care nu respecta cerintele mentionate anterior duce la declararea ofertei ca si NECONFORMA.

Nota 2: fructul trebuie sa fie intreg si sa fie din categoria mar, para, portocala, banana, mandarina/clementina.

Nota 3: In compozitia pachetului alimentar nu trebuiesc sa se regaseasca produse aflate pe lista alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor conform normativelor in vigoare

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

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

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

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

IMPORTANT:

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

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

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

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. 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.

4. 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:

- 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 siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar — unitatea de învățământ.

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. Metode de testare și control

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

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

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

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

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;

g) condiții de depozitare — se menționează inclusive intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;

h) declarație nutrițională.

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

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

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

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

j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

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

a) materie primă;

b) prepararea hranei;

c) distribuție.

IMPORTANT:

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

Denumire factor	Descriere	Pondere
-----------------	-----------	---------

ROMANIA
JUD SIBIU
PRIMARIA COMUNEI ATEL
TEL: 0269 515 713, FAX 0269 515 777
EMAIL: primaria_atel@yahoo.com

evaluare		
Factor tehnic calitate - achizitii verzi	Pachetul alimentar va fi transportat cu masini prietenoase cu mediu – masini electrice	10% Punctaj maxim factor: 10
Algoritm de calcul: ofertantii prezinta dovezi ca vor transporta pachetele alimentare cu masini cu emisii zero – vehicule electrice se va acorda un punctaj de 10 puncte. Pentru ofertantii care nu vor prezenta detinerea sau accesul la un mijloc de transport cu emisii zero vor fi punctati cu 0 puncte la acest criteriu.		
Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Factor tehnic calitate - experienta echipei	Pachetul alimentar va fi pregatit de bucatari autorizati	20% Punctaj maxim factor: 20
Algoritm de calcul: operatorul economic are in componenta trei sau mai multi bucatari autorizati – 20 de puncte; operatorul economic are in componenta 1 sau 2 bucatari autorizati – 10 de puncte; operatorul economic nu are in componenta bucatari autorizati – 0 puncte.		

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Factor tehnic calitate - certificate constatatoare de buna executie	Operatorul economic prezinta certificate constatatoare de buna executie	20% Punctaj maxim factor: 20
Algoritm de calcul: operatorul economic prezinta 15 sau mai multe certificate constatatoare cu calificativul foarte bun – 20 de puncte - operatorul economic prezinta intre 10 si 14 certificate constatatoare cu calificativul foarte bun – 15 de puncte - operatorul economic prezinta intre 5 si 9 certificate constatatoare cu calificativul foarte bun – 5 de puncte		
Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Factor tehnic calitate	Factorul tehnic va tine cont de faptul ca in compozitia pachetului alimentar/zi/elev, produsele din carne si/sau branzeturi sau derivate din lapte sa fie de minim 40 g, iar depasirea acestei cantitati sa fie punctata prin urmatoarea formula: P calitate = greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata/ greutatea produselor carne sau branzeturi maxim ofertata x 45 unde P calitate reprezinta punctaj calitate	20% Punctaj maxim factor: 20

Algoritm de calcul: $P \text{ calitate} = \frac{\text{greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata}}{\text{greutatea produselor carne sau branzeturi maxim ofertata}} \times 20$ unde P calitate reprezinta punctaj calitate
 Note:

- i. greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata se va exprima in grame;
- ii. Ofertele care prevad o greutatea a produselor carne sau branzeturi ofertata, mai mica de 40 grame , vor fi declarate neconforme

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Factor tehnic pondere materie prima	Factorul tehnic materie prima va tine cont de faptul ca in compozitia pachetului alimentar/zi/elev, ponderea materiei prime trebuie sa fie de minim 40%.	20% Punctaj maxim factor: 20
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru ofertantul care aloca cea mai mare pondere din pretul pachetului alimentar materiei prime se acorda punctajul maxim alocat; Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pondere ofertata} / \text{Pondere maxima}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.		
PRETUL OFERTEI	Componenta financiara	10%. Punctaj maxim factor 10 de 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: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret n}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.		
Punctaj maxim total: 100		

Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondentei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

In situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma. In cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligatia de a prezenta o Declaratie pe propria raspundere in sensul ca la elaborarea ofertei s-a tinut cont de obligatiile relevante in domeniul mediului, social si al relatiilor de munca, in conformitate cu prevederile art. 51 din Legea 98/2016. Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.

- pentru a obtine punctaj la capitolul achizitiei verzi, operatorii economici trebuie sa prezinte dovada detinerii sau accesului la respectivul mijloc de transport – act de proprietate, contract de leasing sau contract de inchiriere (care sa acopere

intreaga perioada de derulare a contractului)

- pentru a obtine punctajul la capitolul experienta echipei - operatorii trebuie sa prezinte extras revisal la zi, in care trebuie sa se regaseasca bucatarii nominalizati.

In situatia in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

Modul de prezentare a propunerii financiare

1. Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu autoritatea contractanta il reprezinta formularul de oferta.
2. Pretul total oferat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului - DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE.
NOTA – PRETURILE CATEGORIILOR DE CHELTUIELI TREBUIESC FUNDAMENTATE. NEFUNDAMENTAREA PRETURILOR VA CONDUCE LA DECLARAREA ACESTEIA CA NECONFORMA!!!
3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. 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.

Durata contractului:

Durata contractului este de de la data semnarii contractului pana la finele anului 2026..

Clauză suspensivă: Contractantul acceptă și înțelege expres că, pe perioada valabilității prezentului Contract, Achizitorul are dreptul la reziliere unilaterală și de îndată a prezentului Contract, în cazul modificării / diminuării/ încetării/suspendării/lipsei finanțării aferente investiției sus menționate, prin transmiterea unei notificări scrise.

INTOCMIT
Florea Cristian