



ROMÂNIA
JUDEȚUL ALBA
COMUNA SÂNTIMBRU
Cod 517675, Sântimbru, strada Blajului, nr. 187
Telefon: 0258842101; Fax: 0258842133
E-mail popasintimbru@yahoo.com
Web: www.comunasintimbru.ro



Nr. înregistrare: 1154/13.02.2026

APROBAT
PRIMAR,
POPA IOAN IANCU

CAIET DE SARCINI

Cu privire la procedura de achiziție publică având ca obiect

Achiziția serviciilor de catering în cadrul Programului Național „MASA SĂNĂTOASĂ” pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale „Ioan de Hunedoara” Sântimbru, județul Alba

I. INFORMAȚII GENERALE

1. Introducere

În cadrul acestei proceduri, Comuna Sântimbru, județul Alba îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Beneficiar în cadrul Contractului.

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

2. Contextul încheierii Contractului la care se referă procedura de atribuire și obiectivele viitorului Contract.

Prin Hotărârea Guvernului nr. 1.171/ 30.12.2025 privind instituirea Programului națională „Masă sănătoasă” în anul 2026, au fost creat cadrul necesar pentru aplicarea Programului națională „Masă sănătoasă” pentru sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

Prin acest program, se acordă un suport alimentar, constând într-o masă caldă în regim caatering, pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ selectate.

Școala Gimnazială „Ioan de Hunedoara” se află printre beneficiarii programului, urmând ca, după încheierea contractului de achiziție publică, preșcolarii și elevii care frecventează cursurile, să beneficieze de o masă caldă în regim catering, servit în cadrul instituției de învățământ, meniu pregătit și livrat de un furnizor autorizat, cu respectarea normelor legale aplicabile.

3. Informații despre Autoritatea Contractantă

Denumire oficială a autorității contractante: U.A.T. COMUNA SÂNTIMBRU

Adresă: Comuna Sântimbru, localitatea Sântimbru, str. Blajului, nr. 187, jud. Alba, 517675

Punct de contact: Popa Ioan Iancu

Telefon / Fax: +40 258842101 / +40 258842133

E-mail: popasintimbru@yahoo.com

Adresa sediului principal al autorității contractante (URL): www.comunasintimbru.ro

Adresa profilului cumpărătorului (URL): www.e-licitatie.ro

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

1. Descrierea serviciilor solicitate

Obiectul achiziției constă în livrarea meniurilor (masă caldă în regim catering), pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale „Ioan de Hunedoara”. Potrivit art. 3 alin. (1) lit. b) din Hotărârea Guvernului nr. 1.171/ 30.12.2025 în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” se livrează „b) masă caldă, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt 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 să poată fi monitorizate și controlate.”

Numărul beneficiarilor și locul de livrare a meniurilor (masă caldă în regim catering) este prevăzut în următorul tabel:

Nr. crt.	Unitatea de învățământ	Nr. beneficiari	Nr. meniuri masă caldă	Adresa de livrare
1.	Scoala Primară Sântimbru Fabrică	42	42	Loc. Sântimbru Fabrică str. Clujului, nr.15, com. Sântimbru, jud. Alba
2.	Scoala Primară Coșlariu	31	31	Loc. Coșlariu, str. Blajului nr.85, com. Sântimbru, jud. Alba
3.	Școala Primara Galtiu	46	46	Loc. Galtiu, str. Blajului nr.1, com. Sântimbru, jud. Alba
4	Gradinița cu Program Normal Sântimbru	11	11	Loc. Sântimbru, str. Blajului, nr.102, com. Santimbru, jud. Alba
5.	Gradinița cu Program Normal Sântimbru Fabrică	13	13	Loc. Sântimbru Fabrică str. Clujului, nr.15, com. Sântimbru, jud. Alba
6.	Gradinița cu Program Normal Totoi	12	12	Loc. Totoi, str. Principală, nr.168A, com. Sântimbru, jud. Alba
	TOTAL:	155	155	

2. Valoarea estimată a meniurilor și valoarea estimată a contractului

Valoarea maximă estimată a unui meniu de masă caldă nu va depăși 14,86 lei, fără TVA, respectiv 16,50 lei TVA inclus. Valoarea estimată cuprinde prețul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Valoare totală estimată a contractului, cuprinzând și valoarea opțiunii de prelungire a contractului 393.864,30 lei, fără TVA, din care:

- suma de 237.239,90 lei, fără TVA este aferentă perioadei 04.05.2026 - 22.12.2026 (reprezentând un număr maxim de 15.965 meniuri);

- suma de 156.624,40 lei, fără TVA este aferentă perioadei 11.01.2027 - 23.04.2027 (reprezentând un număr maxim de 10.540 meniuri):

Nr.	Luna	Nr. zile cu activitate școlară	Nr. beneficiari	Nr. meniuri calde	Valoare estimată (lei, fără TVA)
1	Mai 2026	20	155	3.100	46.066,00
2	Iunie 2026	14	155	2.170	32.246,20
3	Septembrie 2026	18	155	2.790	41.459,40
4	Octombrie 2026	16	155	2.480	36.852,80
5	Noiembrie 2026	20	155	3.100	46.066,00
6	Decembrie 2026	15	155	2.325	34.549,50
Total porții în perioada 04.05.2026 - 22.12.2026				15.965	237.239,90
9	Ianuarie - aprilie 2027 (opțiunea de prelungire)	68	155	10.540	156.624,40
Opțiunea de prelungire în perioada 11.01.2027 - 23.04.2027				10.540	156.624,40
				Total:	393.864,30

Pentru estimarea valorii contractului, s-a avut în vedere că în perioada cuprinsă dintre 04.05.2026 (data preconizată pentru încheierea contractului) – 22.12.2026 sunt un număr de 103 de zile când se desfășoară activitate didactică.

Totodată, se are în vedere și posibilitatea prelungirii contractului pentru anul 2027, în cazul în care și în anul 2027 Școala Gimnazială „Ioan de Hunedoara” urmează să fie inclusă în lista unităților de învățământ care beneficiază de Program. Astfel, se stabilește dreptul de opțiune a Autorității contractante, de a solicita prelungirea contractului pentru perioada 11.01.2027 - 23.04.2027 în condițiile arătate în cele ce urmează.

Numărul zilelor școlare, avute în vedere la estimarea valorii contractului este prezentat în următorul tabel:

Nr.	Luna	Nr. zile în care se desfășoară activități școlare
1	Mai 2026	20
2	Iunie 2026	14
3	Septembrie 2026	18
4	Octombrie 2026	16
5	Noiembrie 2026	20
6	Decembrie 2026	15
7	Număr zile estimate în 2027, pentru care Autoritatea contractantă stabilește opțiunea de prelungire a contractului, sub condiția existenței fondurilor bugetare necesare	68

Astfel, durata contractului se stabilește a fi între 04.05.2026 (data estimată pentru încheierea contractului și data de 22.12.2026. În funcție de calendarul de desfășurare a procedurii de achiziție publică, dacă procedura de achiziție se încheie după data de 04.05.2026, atunci executarea contractului va începe după 2 zile lucrătoare de la semnarea acesteia de către părți.

Totodată, în măsura în care, în urma stabilirii structurii anului școlar 2026 – 2027, rezultă că va exista o altă structură calendaristică decât cea avută în vedere, livrarea produselor se poate modifica, în limita numărului maxim de meniuri avute în vedere la încheierea contractului.

Având în vedere că serviciile prestate în baza contractului au un caracter de regularitate și ținând cont că prin Hotărârea Guvernului nr. 1.171/ 30.12.2025, se alocă fonduri pentru anul 2026, pentru a asigura continuitatea până la adoptarea hotărârii de guvern pentru derularea programului în anul 2027, se introduce în contract și în documentație opțiunea prelungirii acesteia, în condițiile art. 165 din Normele metodologice aprobate prin H.G. nr. 395/2016, pentru un număr de 68 de zile lucrătoare, în perioada 11.01.2027 - 23.04.2027, condiționat de existența fondurilor bugetare alocate cu această destinație, dar nu mai târziu de data încheierii contractului prin care se va asigura derularea Proiectului în anul 2027, dacă această dată este anterioară datei de 23.04.2027.

3. Procedura de livrare a meniurilor

Zilnic, se livrează numărul de meniuri comandate în funcție de prezența preșcolarilor și elevilor.

Comanda se transmite în intervalul 08:00 - 08:30, de către persoana desemnată de unitatea de învățământ, către persoana de contact desemnată de Prestator.

Meniurile se livrează în intervalul orar 10:00 – 10:30, la fiecare unitate de învățământ, la adresele menționate în tabelul de mai sus.

Cantitățile la care se referă contractul sunt cantități maxime. Livrările se vor efectua zilnic, în limita comenzilor efectuate conform prezentului Caiet de sarcini.

4. Reguli aplicabile preparării și livrării meniurilor

4.1. Descrierea meniunilor

Suportul alimentar, constând într-o masă caldă în regim catering, livrat de prestator, trebuie să respecte în mod cumulativ prevederile:

- Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025, astfel cum a fost modificat prin Ordinul ministrului sănătății nr. 1.582/2025, privind lista alimentelor nerecomandate preșcolarii și școlarii și principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase;
- Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare.

Masa caldă livrată în regim catering pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea hranei în regim propriu se servește în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor legale privind igiena și siguranța alimentelor.

4.1.1. Structura generală a meniului

Autoritatea contractantă urmărește ca prestatorul să asigure zilnic o masă caldă (meniu tip prânz), care va include, în mod obligatoriu:

- un fel principal gătit, adaptat nevoilor nutriționale ale preșcolarii și elevilor, cu un gramaj de minimum 300 g produs finit;
- un fruct proaspăt (de exemplu: măr, pară, banană, portocală), neîndulcit și neprocesat.

Gramajele menționate se referă la preparatele finite, gata pentru consum.

4.1.2. Cerințe nutriționale obligatorii

Meniurile furnizate NU vor conține alimente care depășesc următoarele limite nutriționale, stabilite prin Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, astfel cum a fost modificat:

- zaharuri: mai mult de 15 g/100 g produs;
- grăsimi totale: mai mult de 20 g/100 g produs, din care:
 - grăsimi saturate: peste 5 g/100 g produs;
 - acizi grași trans: peste 1 g/100 g produs;
- sare: mai mult de 1,5 g/100 g produs (echivalentul a 0,6 g sodiu/100 g);
- valoare energetică: mai mult de 300 kcal pe unitatea de vânzare.

Sunt interzise băuturile răcoritoare, energizante, băuturile pentru sportivi, precum și băuturile calde de tip cafea sau ceai instant. Se permite exclusiv furnizarea de apă potabilă sau apă minerală îmbuteliată.

4.1.3. Clasificarea alimentelor și frecvența servirii

Alimentele utilizate la prepararea meniurilor vor fi selectate și combinate conform clasificării stabilite în anexele Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025, astfel:

- „*A se servi cel mai des*” – alimentele din această categorie vor constitui baza meniurilor zilnice;
- „*A se servi ocazional*” – alimentele din această categorie pot fi incluse în meniu, cu respectarea limitei maxime de 7 porții pe săptămână, calculate cumulativ din toate grupele alimentare;
- „*Nerecomandat a se servi*” – alimentele din această categorie sunt strict interzise a fi incluse în meniurile destinate preșcolarilor și elevilor.

Prestatorul are obligația de a respecta aceste clasificări la elaborarea meniurilor și la rotația acestora.

4.1.4. Exemple de meniuri orientative

Meniurile pot include, cu titlu orientativ, preparate precum:

- legume cu piept de pui sau carne slabă de porc/vită, preparate termic adecvat;
- mâncare de mazăre cu carne slabă;
- pilaf cu legume și carne de pasăre;
- piure de legume cu carne slabă la cuptor;
- ghiveci de legume cu carne slabă;
- orez cu legume și carne slabă la cuptor;
- sufleuri de legume cu brânză, preparate la cuptor;
- preparate pe bază de ou (omletă la cuptor), cu adaos de legume.

Exemplele de mai sus sunt permise numai în măsura în care respectă integral limitele nutriționale și clasificările alimentare prevăzute de legislația în vigoare.

4.1.5. Dovada compoziției alimentelor

Prestatorul are obligația de a face dovada compoziției alimentelor furnizate, prin:

- etichete nutriționale;
- fișe tehnice de produs;
- specificații de la producător și/sau
- buletine de analiză,

care vor fi puse la dispoziția autorității contractante și/sau a instituțiilor abilitate de control, la solicitarea acestora.

4.1.6. Meniuri speciale

În cazul existenței unor preșcolari sau elevi cu restricții alimentare din motive medicale sau religioase, prestatorul va asigura meniuri adaptate acestor situații, pe baza solicitărilor comunicate de unitatea de învățământ, cu respectarea aceluiași cerințe nutriționale și de siguranță alimentară.

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

Prestatorul are obligația de a respecta, în mod cumulativ, normele legale privind alimentația sănătoasă, siguranța alimentelor și igiena în procesul de preparare, manipulare, transport și servire a meniurilor destinate preșcolarilor și elevilor, în conformitate cu:

- Legea nr. 123/2008;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, astfel cum a fost modificat prin Ordinul ministrului sănătății nr. 1.582/2025;
- Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020;
- Legislația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Norme obligatorii de preparare și gătire

1. Este interzisă utilizarea aditivilor alimentari, a conservanților, a potențiatorilor de gust sau aromă în preparatele calde destinate preșcolarilor și elevilor, cu excepția celor prezenți în mod natural sau permis de legislația în vigoare în materiile prime utilizate.
2. Nu se vor utiliza produse sau ingrediente încadrate în categoria „Nerecomandat a se servi”, conform clasificării prevăzute în anexele Ordinului MS nr. 541/2025.
3. Prepararea alimentelor se va realiza prin metode culinare sănătoase, precum:
 - fierbere;
 - coacere la cuptor;
 - gătire înăbușită;
 - preparare la abur.

Prăjirea în baie de ulei este strict interzisă.

4. Ceapa și alte legume utilizate în prima etapă de gătire nu se prăjesc, ci se înăbușă în apă sau se prepară prin metode termice adecvate.
5. Sarea utilizată trebuie să fie exclusiv sare iodată, conform legislației în vigoare, și va fi utilizată în cantități minime, cu respectarea limitelor maxime admise pentru sodiu și sare prevăzute de Ordinul MS nr. 541/2025.
6. Se va evita asocierea, în cadrul aceluiași meniu, a mai multor alimente din aceeași grupă alimentară, în vederea asigurării unui aport nutrițional echilibrat.

Norme privind selecția ingredientelor

7. Materiile prime utilizate trebuie să fie proaspete, sigure pentru consum, provenite din unități autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.
8. Nu sunt permise tocăturile prăjite, produsele tip fast-food sau preparatele cu conținut ridicat de grăsimi, sare sau zahăr.

9. Ouăle vor fi utilizate exclusiv sub formă de preparate tratate termic corespunzător, recomandat omletă la cuptor; este interzisă utilizarea ouălor crude sau insuficient preparate termic.

10. Este interzisă utilizarea:

- cremelor cu ou crud sau frișcă;
- maionezelor;
- sosurilor crude pe bază de ou;
- deserturilor cu conținut ridicat de zahăr sau grăsimi.

Norme privind siguranța alimentară și manipularea

11. Meniurile vor fi gătite în dimineața zilei în care sunt servite, cu respectarea strictă a lanțului termic și a condițiilor de igienă.

12. Produsele alimentare vor fi păstrate și transportate la temperaturi corespunzătoare, în conformitate cu indicațiile producătorului și legislația în vigoare.

13. Unitățile de învățământ beneficiare au obligația de a păstra probe alimentare timp de 48 de ore, în condițiile prevăzute de legislația sanitară.

14. Prestatorul va colabora cu unitățile de învățământ pentru respectarea tuturor măsurilor privind siguranța alimentelor, inclusiv în cazul controalelor efectuate de autoritățile competente.

Norme privind alimentația echilibrată

15. Se recomandă îmbogățirea rației alimentare cu vitamine și minerale prin utilizarea de:

- legume proaspete;
- salate din crudități;
- legume-frunze adăugate în supe și ciorbe.

16. Preparatele vor fi adaptate vârstei copiilor, evitându-se alimentele cu risc de sufocare, în special pentru preșcolari.

4.3. Calitatea produselor

Produsele alimentare utilizate la prepararea meniurilor destinate preșcolarilor și elevilor trebuie să fie sigure pentru consum, de calitate corespunzătoare și conforme cu legislația națională și europeană în vigoare privind siguranța alimentelor și alimentația sănătoasă a copiilor.

În acest sens, prestatorul are obligația de a respecta prevederile Regulamentului (CE) nr. 178/2002, Regulamentului (CE) nr. 852/2004, Regulamentului (CE) nr. 853/2004, după caz, precum și ale Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, împreună cu legislația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor aplicabilă pe teritoriul României.

Materiile prime și produsele finite trebuie să provină exclusiv din unități autorizate sau înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, să fie în termenul de valabilitate și să nu prezinte modificări organoleptice care ar putea indica alterarea acestora. Prestatorul are obligația de a asigura trasabilitatea produselor alimentare pe întregul lanț de producție și distribuție, precum și implementarea procedurilor bazate pe principiile HACCP.

Produsele alimentare utilizate trebuie să respecte principiile unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, precum și limitele nutriționale privind conținutul de zahăr, grăsimi, sare și valoare energetică, stabilite prin Ordinul ministrului sănătății nr. 541/2025, astfel cum a fost modificat prin Ordinul ministrului sănătății nr. 1.582/2025, fiind interzisă utilizarea alimentelor încadrate în categoria „*Nerecomandat a se servi*”.

Pentru preșcolarii și elevii care necesită regim alimentar special, din motive medicale sau alte motive justificate, prestatorul va asigura produse și meniuri adaptate, cu respectarea aceluiași cerințe de calitate, siguranță alimentară și informare corectă a consumatorilor.

4.4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Prestatorul are obligația de a asigura siguranța microbiologică a produselor alimentare pe întregul flux de preparare, manipulare, transport, depozitare și servire, cu respectarea legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor, inclusiv a Regulamentului (CE) nr. 852/2004, Regulamentului (CE) nr. 853/2004, după caz, și a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

Meniurile de tip masă caldă vor fi preparate în ziua servirii și vor fi consumate în aceeași zi, cu respectarea strictă a lanțului termic și a condițiilor de temperatură stabilite de producător și de legislația aplicabilă. Transportul produselor alimentare se va realiza în mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, care să asigure menținerea temperaturilor corespunzătoare și protecția împotriva contaminării.

În situația în care produsele alimentare nu sunt servite într-un interval de maximum 60 de minute de la livrare, acestea vor fi păstrate până la momentul servirii în spații special amenajate, în care sunt asigurate condițiile de depozitare, manipulare și monitorizare prevăzute de legislația sanitară și pentru siguranța alimentelor, sub responsabilitatea unităților de învățământ beneficiare.

Unitățile de învățământ au obligația de a păstra probe din alimentele servite copiilor timp de 48 de ore, în condițiile prevăzute de legislația sanitară în vigoare, în vederea efectuării eventualelor controale sau analize de laborator.

Prestatorul și beneficiarul vor colabora pentru respectarea tuturor cerințelor privind siguranța microbiologică a produselor alimentare, inclusiv în cadrul controalelor efectuate de autoritățile competente.

4.5. Cerințele privind ambalarea, etichetarea și marcare

Produsele alimentare furnizate în cadrul Programului național „Masă sănătoasă” vor fi ambalate, etichetate și marcate cu respectarea legislației în vigoare privind siguranța alimentelor, informarea corectă a consumatorilor și protecția sănătății copiilor, inclusiv a prevederilor Regulamentului (UE) nr. 1169/2011, ale legislației sanitar-veterinare aplicabile, precum și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025, astfel cum a fost modificat.

Meniurile de tip masă caldă vor fi livrate în ambalaje de unică folosință, sigure pentru contactul cu alimentele, care să asigure protecția produselor împotriva contaminării, menținerea calității și a condițiilor de temperatură pe durata transportului și până la momentul servirii.

Este interzisă furnizarea produselor alimentare neambalate sau neetichetate, cu excepția fructelor și legumelor proaspete. Produsele alimentare preambalate vor purta în mod vizibil mențiunea „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”, conform cerințelor Programului.

În cazul produselor alimentare care nu intră sub incidența definiției de „produs alimentar preambalat”, prestatorul are obligația de a furniza, la livrare, un document scris care să însoțească produsele și care să conțină, cel puțin, denumirea produsului, data producerii, lotul, lista alergenilor și orice alte informații necesare pentru informarea corectă a beneficiarilor și pentru asigurarea trasabilității.

Etichetarea și informarea privind produsele alimentare trebuie să permită identificarea clară a compoziției, a alergenilor și a condițiilor de consum, în vederea protejării sănătății preșcolărilor și elevilor, precum și pentru facilitarea controalelor efectuate de autoritățile competente.

4.6. Condiții pentru transport și distribuție

Meniurile vor fi transportate în mijloace auto autorizate sanitar-veterinar, dotate astfel încât să asigure menținerea lanțului termic, protecția produselor împotriva contaminării și respectarea condițiilor de temperatură stabilite de producător, pe întreaga durată a transportului.

Distribuția meniurilor se va efectua zilnic, conform comenzilor transmise de unitățile de învățământ, în intervalele orare stabilite de autoritatea contractantă, astfel încât produsele să fie servite în condiții de siguranță alimentară și în termenul de consum prevăzut de legislație.

Prestatorul are obligația de a colabora cu unitățile de învățământ beneficiare pentru asigurarea unei distribuții eficiente și conforme, inclusiv în cazul controalelor efectuate de autoritățile competente.

4.7. Metode de testare și control

Prestatorul are obligația de a asigura efectuarea analizelor produselor alimentare, atunci când este cazul, exclusiv în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care utilizează metode de analiză acreditate, în conformitate cu legislația în vigoare.

Personalul implicat în activitățile de producere, manipulare, transport și distribuție a produselor alimentare trebuie să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă sau document echivalent, emis în condițiile Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022, cu modificările și completările ulterioare.

De asemenea, personalul prestatorului trebuie să dețină fișă de aptitudine corespunzătoare activității desfășurate sau document echivalent, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Prestatorul are obligația de a pune la dispoziția autorității contractante și/sau a autorităților competente documentele care atestă respectarea cerințelor de mai sus, la solicitarea acestora.

5. Recepția meniurilor. Documentele transmise

Recepția meniurilor se face zilnic, la locul de livrare indicat în prezentul Caiet de sarcini. Recepția cantitativă se face prin numărarea meniurilor individual ambalate.

Recepția calitativă se referă la verificarea, fără a se limita la, respectării gramajului, a meniului prezentat în propunerea tehnică, la respectarea evitării repetării variantelor meniului mai des decât bisăptămânal. De asemenea, în cazul în care se constată neconformitatea cu privire la cerințele prezentate în prezentul Caiet de sarcini se refuză recepția meniurilor afectate.

La fiecare livrare zilnică, livrarea meniurilor se face însoțit de următoarele documente:

1. Aviz de însoțire a mărfii;
2. Certificat de conformitate.

Facturarea serviciilor prestate se face la începutul fiecărei luni, până la data de 7 a lunii, pentru livrările efectuate în luna anterioară, conform procesului-verbal centralizator întocmit în baza avizelor de însoțire a mărfii prin care se confirmă cantitatea efectiv livrată.

Având în vedere obligația unităților de învățământ de a păstra probe din alimentele servite preșcolarilor și elevilor timp de 48 de ore, prestatorul are obligația de a furniza, la fiecare livrare și pentru fiecare punct de livrare, probe din produsele alimentare livrate, ambalate corespunzător și sigilate, în condițiile prevăzute de legislația sanitară în vigoare.

Plata facturii se face în termen de 30 de zile de la transmiterea acesteia, după transmiterea facturii care are la bază procesul-verbal centralizator.

III. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

1. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică elaborată de ofertant va respecta în totalitate cerințele minime prevăzute în caietul de sarcini și va conține, cel puțin, următoarele:

- 1) Propunerea tehnică din care să rezulte modalitatea de îndeplinire a cerințelor din caietul de sarcini. În această secțiune, ofertantul va prezenta modalitatea în care oferta sa îndeplinește toate cerințele din caietul de sarcini. 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.
- 2) Variantele de meniu propuse, cu precizarea gramajului ingredientelor și a alergenilor (gramajul se referă la produsul finit). Se completează Formularul nr. 9.
- 3) Propunerea tehnică va conține declarația privind ponderea materiei prime din valoarea unitară a meniurilor;
- 4) Dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a prestatorului care prepară meniurile;
- 5) Dovada autorizării/înregistrării sanitar- veterinare a unităților din care se livrează meniurile;
- 6) Dovada autorizării/înregistrării sanitar- veterinare a unităților în care se vor depozita meniurile, dacă eeste cazul;
- 7) Dovada autorizării/înregistrării sanitar- veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul meniurilor către unitățile școlare;
- 8) Dovada deținerii, pentru personalul implicat în producerea, manipularea și distribuția produselor a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform 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 fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare. Se completează formularul nr. 14.
- 9) Lista dotărilor de care dispune prestatorul pentru prepararea și distribuția meniurilor;
- 10) În cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligația de a prezenta o Declarație privind acceptarea modelului de contract și a cerințelor documentației de atribuire și 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 și cel al protecției mediului, în conformitate cu prevederile art. 51 alin. 2 din Legea 98/2016. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în munca, se pot obține de la Inspectia Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>. În cazul unei asocieri, aceasta declarație va fi prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>. Se completează Formularul nr. 4.

- 11) În cadrul propunerii tehnice ofertantul prezintă declarația privind accestarea condițiilor contractuale și a documentației de atribuire. Se completează Formularul nr. 5.
- 12) Modalitatea de acordare a punctajului pentru factorii de evaluare de natură tehnică (prin completarea formularelor 10 – 13 și cu alăturarea documentelor menționate în aceste formulare).

2. Modul de prezentare a propunerii financiare

Formularul de ofertă e actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă.

Prețul total ofertat va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusive livrarea și descărcarea la sediul beneficiarului.

Pentru propunerea financiară se completează Formularul nr. 1 și anexele acesteia.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 2 luni. Nu se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât acesta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în conformitate cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile implicite îndeplinirii obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concură la formarea prețurilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

IV. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea contractantă propune ca în cadrul criteriului de atribuire „*cel mai bun raport calitate – preț*”, să fie stabiliți următorii factori de evaluare:

- Componenta financiară – **Prețul ofertei** cu o pondere de 40%;
- Componenta tehnică cu o pondere de 60%, utilizând următorii factori de evaluare:
 - Ponderea materiei prime din prețul total / porție: 30 %
 - Numărul produselor certificate ecologic: 10%
 - Distanța rutieră: 10%
 - Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici: 10%.

În ce privește componenta financiară, se acordă un punctaj maxim de 40%, după următorul algoritm:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte prețuri ofertate punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

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

Raportat la rezultatele urmărite de Autoritatea contractantă prin implementarea proiectului, se consideră că această alocare a punctajului aferent acestui factor de evaluare respectă normele legale aplicabile în materie. Totodată ponderea acestui factor permite este suficient de consistent pentru a acorda o importanță și factorului economic în realizarea achiziției. Alocarea acestui factor, a unei ponderi de 80% permite stabilirea de criterii suplimentare care să aducă beneficii reale Autorității contractante.

Punctajul pentru factorul de evaluare „Ponderea materiei prime din prețul total / porție”, cu o valoare de 30 puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 30% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

- a) Pentru oferta admisibilă cu cea mai mare pondere a materiei prime – 30 puncte
- b) Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formula:

$$P(n) = Pmp(n) / Pmp(max) \times 30, \text{ unde:}$$

P(n): punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare,

Pmp(max): nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din ofertele admisibile;

Pmp(n): Nivelul ponderii prime a ofertei admisibile aflată sub evaluare.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este 40%. Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât 40% , oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în Propunere,

Modalitatea de îndeplinire a cerinței: Ofertantul prezintă în documentația tehnică, ponderea materiei prime din prețul total/porție. Astfel, se completează Formularul nr. 10.

Punctajul pentru factorul de evaluare „Numărul produselor certificate ecologic” cu o valoare de 10 puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 10% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

- Se acordă un număr maxim de puncte atunci când toate produsele solicitate sunt certificate ecologic;
- Când produsele sunt certificate ecologic în proporție de peste 60% sau mai mult: 10 puncte;
- Când produsele sunt certificate ecologic în proporție de peste 30%: 7 puncte;
- Când produsele sunt certificate ecologic în proporție de peste 15%: 3,5 puncte;
- Dacă produsele nu sunt certificate ecologic în proporție de peste 15%, nu se acordă punctaj.

Se punctează produsele ecologice din componența meniului, care îndeplinesc cerințele Regulamentului (CE) nr. 834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, precum și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2092/91 și care dețin, la data depunerii ofertelor, certificat valabil emis în temeiul art. 35 alin. (1) din Regulament.

Punctajul se acordă în baza informațiilor menționate în Formularul nr. 11. Formularul se completează pentru fiecare meniu în parte. Pentru acordarea punctajului, se consideră că fiecare variantă de meniu are în componență 5 categorii de ingrediente / produse. Dacă pentru 3 din cele 5 ingrediente se prezintă certificatul de produs ecologic, se consideră că produsele sunt certificate ecologic în proporție de 60%. Alăturat propunerii tehnice, ofertantul transmite, în limba română, certificatele menționate în oferta sa și care justifică acordarea punctajului pentru acest factor de evaluare.

Punctajul pentru factorul de evaluare „Distanța rutieră” cu o valoare de 10 puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 10% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

Se punctează distanța cu punctaj maxim distanța cea mai scurtă de la locul de producție și până la locurile de livrare menționate în caietul de sarcini. Pentru restul distanțelor, punctajul se acordă proporțional:

Punctaj distanță = distanță minimă / distanța ofertată X 10 puncte.

Ofertantul va prezenta informații cu privire la distanța pe care o va parcurge între locul de producție și locurile de livrare, completând în acest sens Formularul nr. 12. În cadrul formularului se va menționa distanța completă, de la locul de producție și transeul care să atingă fiecare punct de livrare.

Punctajul pentru factorul de evaluare „Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici” cu o valoare de 10 puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 10% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

- Pentru vehicule electrice se acordă punctajul maxim de 10 puncte;
- Pentru vehicule plug-in hybrid se va acorda 75% din punctaj;
- Pentru vehicule hybrid se va acorda 50% din punctaj;
- Pentru alte vehicule nu se acordă punctaj.

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta informații cu privire la mijloacele de transport pe care le va utiliza în cadrul contractului. De asemenea, pentru mijloacele de transport indicate, se va arăta forma de deținere (în proprietate, leasing, închiriere, etc.) și se va prezenta dovada deținerii autorizației D.S.V.S.A. necesar pentru transportul produselor alimentare. Ofertantul completează Formularul nr. 13 cu informațiile solicitate.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

ÎNTOCMIT,

Societatea INOV CONS EXPERT S.R.L.

Kis Attila, Expert achiziții publice