



ROMÂNIA
JUDEȚUL SIBIU
PRIMARIA COMUNEI VALEA VIILOR

Nr. înregistrare. 153 / 23.01.2026

Se aprobă,

PRIMAR

PINTE ILIE AVRAM



CAIET DE SARCINI

Privind achizițiile publice „Program național “Masă sănătoasă” pentru preșcolarii și elevii unităților de învățământ preuniversitar de stat din Comuna Valea Viilor, județul Sibiu ”

I. INFORMAȚII GENERALE

1. Introducere

Autoritatea contractantă: **UAT Comuna VALEA VIILOR**

Adresa: Comuna VALEA VIILOR str. Principala, nr.342 jud. Sibiu, Romania, telefon +40-269-515 109; e-mail: primariavv@yahoo.com

Persoana de contact: PINTE ILIE AVRAM

Cod CPV: 55524000-9 – Servicii de catering la școli (Rev. 2)

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

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se derulează conform procedurii proprii prin anunț publicitar, documentația fiind elaborată în conformitate cu:

- I. Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice;
- II. Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;

În cadrul acestei proceduri, Comuna Valea Viilor, Județul Sibiu 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 nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026, a fost creat cadrul necesar pentru aplicarea Programului național "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 preșcolariilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

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

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Tip anunt: Anexa 2B

Tip contract: Servicii

Obiectul contractului de achizitie publica este constituit de „prestarea de servicii de catering pentru școli”, respectiv în cadrul Școlii Gimnaziale „Marțian Negrea” Valea Viilor. Achizitia de servicii de catering pentru școli se include în categoria contractelor de achizitie publică care au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr.2 a Legii 98/2016 privind achizițiile publice și va contribui la livrarea de pachete alimentare pentru copiii din cadrul școlilor mai sus menționate.

Obiectul achizitiei de prestari servicii de catering pentru scoli este pus in corespondenta cu codul CPV si sustine realizarea scopului principal al contractului.

Prestatorul va furniza, în fiecare zi de școală, numărul de meniuri comandate în prealabil de către persoana desemnată de Autoritatea contractantă. În fiecare zi, până la ora 09:00, reprezentantul Beneficiarului va comunica Prestatorului numărul de porții care se vor comanda. Numărul de porții zilnice maxime estimate este de 184. Autoritatea contractantă va putea comanda cantități inferioare, în funcție de prezență.

Cantitățile estimate sunt cele prevăzute în următorul tabel, mai exact, se vor livra maxim 184 de meniuri zilnice, dar numărul meniurilor comandate va varia în funcție de prezența fizică a elevului în cadrul unității de învățământ.

NR. CRT	LUNA	Nr. Zile în care se desfășoară activități școlare
1	Februarie	5
2	Martie	22
3	Aprilie	11
4	Mai	19
5	Iunie	14
6	Septembrie	18
7	Octombrie	17
8	Noiembrie	20
9	Decembrie	13
	Total	139
10	Număr zile estimat în 2027, pentru care Autoritatea Contractantă stabilește opțiunea de prelungire a contractului, sub condiția existenței fondurilor bugetare necesare	53

Potrivit informațiilor cuprinse în documentele aferente programului de finanțare, valoarea maximă estimată a unui meniu de masă caldă nu va depăși 14,86 lei, fără TVA, respectiv 16,50 lei

cu TVA inclus. Valoarea estimată cuprinde prețul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Obiectul achiziției constă în livrarea meniurilor (masă caldă în regim catering), pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale „Marțian Negrea” Valea Viilor. Petru estimarea valorii contractului, s-a avut în vedere că în perioada cuprinsă dintre 16.02.2026 – 31.12.2026 sunt un număr de aproximativ 139 de zile în care se vor desfășura activități didactice. Estimarea s-a realizat în condițiile în care nu este stabilit prin act administrativ structura anului școlar 2026-2027.

Numărul de porții pe zile este numărul maxim care va putea fi livrat în cadrul contractului. Autoritatea contractantă, în funcție de modul de derulare a proiectului, își rezervă dreptul de a comanda cantitatea maximă sau o cantitate inferioară acesteia. La începutul fiecărei luni, se va factura cantitatea livrată în luna anterioară.

Fiecare meniu se livrează ambalat în ambalaj de unică folosință, cu respectarea reglementărilor legale aplicabile și va fi însoțit de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Astfel, durata contractului se stabilește a fi între 16.02.2026 (data estimată pentru încheierea contractului) și 31.12.2026. În funcție de calendarul de desfășurare a procedurii de achiziție publică, dacă procedura de achiziție se încheie după 16.02.2026, 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. 23/2025, 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 53 de zile lucrătoare, în perioada 01.01.2027 - 30.04.2027, 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 30.04.2027.

Potrivit prevederilor art. 165 din Normele metodologice aprobate prin H.G. nr. 395/2016

„(1) Autoritatea contractantă are dreptul de a prelungi durata contractelor de furnizare sau de servicii cu caracter de regularitate, încheiate în anul precedent și a căror durată normală de îndeplinire expiră la data de 31 decembrie, dacă se îndeplinesc, în mod cumulativ, următoarele condiții:

- a) în documentația de atribuire, elaborată cu ocazia atribuirii contractului initial, s-au prevăzut posibilitatea de suplimentare a cantităților de produse și servicii deja achiziționate, precum și nivelul maxim până la care va fi posibilă o astfel de suplimentare;*
- b) în documentația de atribuire, precum și în contract este prevăzută în mod explicit o clauză prin care dreptul autorității contractante de a opta pentru suplimentarea cantităților de produse sau de servicii este condiționat de existența resurselor financiare alocate cu această destinație;*
- c) valoarea estimată a contractului initial s-a determinat prin luarea în considerare a variantei în care*

autoritatea contractantă optează pentru suplimentarea la nivelul maxim prevăzut a cantităților de produse sau servicii;

d) prelungirea contractului initial nu poate depăși a durată de 4 luni de la data expirării duratei inițiale de îndeplinire a acesteia.

(2) După modificarea contractului în sensul alin. (1), în termen de 30 de zile, autoritatea contractantă are obligația publicării anunțului privind modificarea contractului prin intermediul SEAP.”

Valoarea estimată a meniurilor și valoarea estimată a contractului:

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

Având în vedere cele de mai sus, valoarea totală estimată a contractului, cuprinzând și valoarea opțiunii de prelungire a contractului este 524.974,08 lei fără TVA, din care:

- suma de 380.059,36 lei, fără TVA este aferentă perioadei 16.02.2026 — 31.12.2026 (reprezentând un număr maxim de 25.576 meniuri);
- suma de 144.914,72 lei, fără TVA este aferentă perioadei 01.01.2027 — 30.03.2027 (reprezentând un număr maxim de 9.752 meniuri);

Nr.	Luna	Nr. zile cu activitate școlară	Nr. beneficiari	Nr. pachete alimentare	Valoare estimată
1	Februarie 2026	5	184	920	13.671,2
2	Martie 2026	22	184	4048	60.153,28
3	Aprilie 2026	11	184	2024	30.076,64
4	Mai 2026	19	184	3496	51.950,56
5	Iunie 2026	14	184	2576	38.279,36
6	Septembrie 2026	18	184	3312	49.216,32
7	Octombrie 2026	17	184	3128	46.482,08
8	Noiembrie 2026	20	184	3680	54.684,8
9	Decembrie 2026	13	184	2392	35.545,12
Total	Perioada 16.02.2026 – 31.12.2026	139	184		380.059,36
9	Ianuarie - Martie 2027 (opțiunea de prelungire)	53	184	9752	144.914,72

Total: 524.974,08 lei fără TVA

III. SPECIFICAȚII TEHNICE MINIME

Generalități

Masa caldă, în regim catering, va fi livrată și servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor art. 34 din Ordinul 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. Dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, suportul alimentar va fi păstrat, până la servire, în spații amenajate, în care există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi care să poată fi monitorizate și controlate.

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

Suportul alimentar, constând într-o masă caldă, livrată de prestator la Școala Gimnazială din Valea Viilor, jud. Sibiu, 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.

Suportul alimentar trebuie să fie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora.

Autoritatea contractantă urmărește ca Prestatorul selectat în urma desfășurării procedurii de atribuire să livreze beneficiarilor o masă caldă pe zi, meniu tip masă de prânz, constând în:

Prânz format din:

Felul 2, de bază va fi compus din:

Preparat din carne de pui, vită, pește sau porc 100 – 110 gr.

Garnitură (cartofi, orez, paste făinoase, mămăliga, fasole, mazăre, linte, spanac, etc) 140 – 150 gr.

Pâine 50 - 60 gr.

Aceste gramaje reprezintă gramajele preparatelor finite.

Fruct

Valoarea alocată pentru un meniu este de 14,86 lei, fără TVA.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertanți în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectând principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii.

Furnizorii vor livra doar alimente conform Ordinului Ministerului Sănătății nr. 541 din 17 februarie 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, menționat la articol 4) din Hotărârea privind instituirea Programului Național „Masa sanatoasa” în anul 2026.

La ofertare, prestatorul va prezenta minim 10 feluri de meniuri. Meniurile vor fi variabile, același meniu neputând fi repetat bisăptămânal.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor, ținând cont de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și întreținerii unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea pachetului alimentar pentru preșcolari și elevi sunt:

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 tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
8. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
9. 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 igienice-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
10. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.
11. Meniul de masă caldă este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile

igienica-sanitare fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

12. 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.

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. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

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.

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 sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Etichetare, ambalare,

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr.1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a regulamentelor (CE) nr.1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 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 prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului; de exemplu: supă cremă de ciuperci, sandvici cu unt, cașcaval și salată;

b) lista ingredientelor;

c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;

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;

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

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

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

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

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

Metode de testare și control

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. 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.

Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale

Prezentare document, emis de organisme abilitate, care confirma inregistrarea si domeniul de activitate.

Documente de confirmare care se vor depune de catre toti ofertantii la data depunerii ofertelor:

-Certificat constatator eliberat de Ministerul Justitiei - Oficiul Registrului Comertului, de pe langa tribunalul teritorial, pe raza caruia ofertantul isi are sediul, în copie,,conform cu originalul,, din care să rezulte ca obiectul/domeniul de activitate principal sau secundar al ofertantului include executia/prestarea/ furnizarea gamei de lucrari/servicii/produse, din care face parte obiectul achizitiei. Informatiile cuprinse in certificatul constatator eliberat de Ministerul Justitiei - Oficiul Registrului Comertului, trebuie să fie reale/actuale la data limita stabilita pentru depunerea ofertei. Obiectul contractului trebuie să aiba corespondent in codul CAEN din certificatul constatator emis de Ministerul Justitiei - Oficiul Registrului Comertului.

Reguli de evitare a conflictului de interese

Ofertantul va prezenta, Declaratie privind evitarea conflictului de interese potrivit art, 59 si 60 din legea 98/2016 (formular nr.1 completat, semnat cu semnatura electronica exinsa.

Propunerea tehnica va respecta prevederile Caietului de sarcini.

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).

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 este 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 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.
- 9) Lista dotărilor de care dispune prestatorul pentru prepararea și distribuirea 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 muncă, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>. În cazul unei asocieri, această 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>.
- 11) În cadrul propunerii tehnice ofertantul prezintă declarația privind acceptarea condițiilor contractuale și a documentației de atribuire.
- 12) Modalitatea de acordare a punctajului pentru factorii de evaluare de natură tehnică (prin completarea formularelor 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 Formular și anexele acestuia.

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 discrepanțe 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.

Întocmit,

SC PASSACTIV S.R.L.