

Nr.inreg. 3963 / 12.05.2026

Se aproba/ Nu se aproba
SÂNZAIANĂ DANIEL

CAIET DE SARCINI

privind atribuirea contractului "Masă caldă, în regim catering, pentru elevii și preșcolarii din unitățile de învățământ din Comuna Metes, județul Alba" privind instituirea Programului National "Masa sanatoasa" în anul 2026

CAPITOLUL I. : INFORMAȚII GENERALE

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul: "Programului național Masă sănătoasă" pentru preșcolarii și elevii din cadrul Unităților de învățământ de pe raza Comunei Metes., Județul Alba.

Legislație :

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

- HOTĂRÂREA Nr. 23/2025 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025;
- HOTĂRÂREA Nr. 80/2025 din 20 februarie 2025 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2025 nr. 9/2025;
- Ordinul comun al Ministerului Educației și Cercetării și Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 3840/81/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național Masa sănătoasă în anul 2024, cu modificările și completările ulterioare, cu modificările și completările ulterioare;
- ORDINUL Nr. 3352/70/2025 din 18 februarie 2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025;
- art. 1 alin. (1), art. 2 alin. (6), art. 3 alin. (1) lit. b) și alin. (3), art. 6 alin. (1), alin. (3)-(7) și art. 13 lit. c) din Hotărârea Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului național «Masa Sănătoasă»;
- ORDONANȚA DE URGENȚĂ Nr. 156/2024 din 30 decembrie 2024 privind unele măsuri fiscal-bugetare în domeniul cheltuielilor publice pentru fundamentarea bugetului general consolidat pe anul 2025, pentru modificarea și completarea unor acte normative, precum și pentru prorogarea unor termene;
- LEGEA Nr. 9/2025 din 10 februarie 2025 - Partea I-Legea bugetului de stat pe anul 2025; pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă".
- HOTĂRÂREA Nr. 1171/2025 din 30 decembrie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026
- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016
- Procedura proprie elaborată pentru achiziții publice ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016.

CAPITOLUL II - CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE :

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii din cadrul unităților de învățământ de pe raza Comunei Metes, Județul Alba: GPN Ampoita și Școala Primară Ampoita ; GPN Tauti și Școala Primară „Dionisie Popoviciu” Tauti ; GPN Metes și Școala Gimnazială Metes, respectiv pentru un număr de 165 beneficiari.

2.1. Obiectul contractului:

Servicii distribuie masa caldă în regim de catering pentru prescolarii și elevii Școlii Gimnaziale Metes, Comuna Metes, Județul Alba.

2.2. **Procedura de atribuire:** Procedura proprie achiziție servicii sociale și alte servicii specific prevăzute în Anexa 2 din Legea 98/2016- privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

2.3. **Cod CPV:** 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)

2.4. **Valoarea estimată achiziției :**

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocăției zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering, dar nu mai mult de 16,50 lei cu TVA inclus, conform prevederilor HG 1171/2025, art.2, alin.1. PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă de tip catering, în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. (14,86 lei, fără TVA).

Raportat la numărul de beneficiari /zi/an conform calendarului școlar 2025-2026, valoarea estimată:

Caracteristici	Cantități
Pret/ porție (fără TVA) lei	
Numărul maxim porții	14,86
Număr zile activitate didactică	165
Total număr porții	80
Total valoare maximă estimată pe zi -lei, fără TVA	13200
Total valoare maximă contract -lei, fără TVA	2451,90
	196.152

Structura pe module de învățământ, structura anului școlar 2025-2026, structura estimată a anului școlar 2026-2027, este următoarea:

- Iunie 2026: 11 zile
 - Septembrie 2026: 18 zile;
 - Octombrie 2026: 16 zile;
 - Noiembrie 2026: 20 zile;
 - Decembrie 2026: 15 zile
- Total zile de cursuri : 80 zile

Total beneficiari masă caldă în sistem de catering = 165 copii;

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică- procedura proprie, cu începere de la data semnării sale de către părți până la sfârșitul anului 2026, respectiv încheierea cursurilor.

- ✓ În cazul în care legislația va permite acest lucru, Autoritatea contractantă va include în contractul de servicii ce se va atribui opțiunea privind posibilitatea modificării contractului prin act adițional pentru extinderea termenului contractual pentru întregul an școlar 2026-2027, sub condiția respectării prevederilor unui eventual act normativ care ar aproba continuarea programului și în anul calendaristic 2027.
- ✓ În cazul în care vor exista sesizări privind calitatea serviciilor și ale produselor livrate de către ofertant (ce pot fi demonstrate), Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia contractul de achiziție publică imediat după a doua abatere. După prima abatere autoritatea contractantă, va notifica prestatorul, iar la cea de a doua abatere va notifica prestatorul cu privire la rezilierea contractului.

Locațiile unde se vor livra porțiile -masă caldă de tip catering vor fi:

- Școala Primară Ampoita și GPN Ampoita, începând cu orele 11:00;
- Școala Primară Dionisie Popoviciu Tauti și GPN Tauti începând cu orele 11:30;
- Școala Gimnazială Metes și GPN Ion Creangă Metes, începând cu orele 12:00.

Nota: Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 ore înainte de data de livrare;

Acest program poate fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și de cerințele motivate a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul contractului.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite beneficiarilor se va transmite prestatorului, zilnic, pana la ora 9:00, va contine numarul de portii pentru fiecare regim alimentar (normal/ dieta medicala) , in cazul in care acesta se impune.

In functie de modificarile intervenite in frecventa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numarul de portii, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de beneficiari cuprinse in comanda lansata catre prestator.

Livrările vor putea începe odata cu încheierea contractului, respectiv a comunicării porțiilor primite de la beneficiar , conform prevederilor caietului de sarcini.

2.5. SURSA DE FINANȚARE: Bugetul de stat din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, conform H.G. nr.1171/2025, respectiv potrivit Hotararii nr. 43/2026 pentru finantarea Programului national "Masa sanatoasa" si buget local.

2.6. ACTUALIZARE PREȚ CONTRACT: Prețul ofertei este ferm în lei. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Actualizarea poate avea loc doar în condițiile modificărilor de natură legislativă.

2.7. PERIOADA DE VALABILITATE A OFERTEI: 90 de zile

2.8. Particularitati ale meniurilor solicitate de autoritatea contractanta, beneficiara a serviciului de catering:

Meniurile de tip masa sanatoasa se vor livra conform cerintelor prevazute in anexele Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare si al și al prevederilor cuprinse în H.G. nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă”, in anul 2026 .

LISTA

alimentelor nerecomandate pentru a fi comercializate în unitățile de învățământ preuniversitar și tabelul de alegeri alimentare

Nr. crt.	Alimente nerecomandate pentru comercializare	Limita de la care alimentele devin nerecomandate pentru comercializare
1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri*	Peste 15 g zaharuri/100 g produs
2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/100 g produs; - acizi grași trans peste 1g /100 g produs.
3.	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)
4.	Băuturi răcoritoare, energizante și băuturi pentru sportivi**, băuturi calde de tip cafea/ceai instant	-
5.	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare
6.	Alimente neambalate***	-
7.	Alimente neetichetate****	-

* Fac excepție fructele proaspete, fructele uscate/deshidratate neindulcite și legumele proaspete.

** În incinta școlilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală îmbuteliată pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se exceptează fructele și legumele proaspete.

**** Conform legii în vigoare

Unitatile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor oficiale, efectuate de catre personalul de specialitate din cadrul directiilor sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor judetene, respective a Municipiului Bucuresti, in conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European si al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale si alte activitati oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislatiei privind alimentele si furajele, a normelor privind sanatatea si bunastarea animalelor, sanatatea plantelor si produselor de protectie a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr.999/2001, CE nr 396/2005, CE nr. 1069/2009, CE nr. 1107/2009, UE nr. 1151/2012, UE nr. 652/2014, UE 2016/429 si UE 2016/2.031 al Parlamentului European si ale Consiliului, a Regulamentelor CE nr. 1/ 2005 si CE nr. 1099/2009 ale Consiliului si a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE si 2008/120/CE ale Consiliului si de abrogare a Regulamentelor CE nr.854/2004 si CE nr. 882/2004 ale Parlamentului European si ale Consiliului, precum si a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE si 97/78/CE ale Consiliului si a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

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

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 trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. 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, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar - veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;

21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

Se va livra suport alimentar: masa caldă în regim de catering compus din :

1. **Felul 1:** ciorba de legume; supa de pui cu legume, ciorba de vacuță cu legume, supa de galuste, supa crema de legume etc;
2. **Felul 2:** friptura la cuptor , pilaf cu legume si ficatei, piure de cartofi, salata cu piept de curcan, orez cu legume si carne slaba de porc/vita etc.

La felurile de mancare trebuie inclusa painea feliata sau batoane/chifle.

Portiile vor fi pregătite cu respectarea Ordinului ministrului sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare si al Legii 123/2008- pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.

Fiecare porție va fi ambalată individual și va conține suportul alimentar precizat mai sus (**felul 1 și felul 2**) și tacamuri de unică folosință cu servetel.

Autoritatea contractantă nu impune ofertanților anumite variante de meniuri zilnice, însă ofertantul, va pleca de la variantele orientative sugerate de Institutul de Sanatatwe Publica și legislația aplicabilă, va propune o variantă de meniu săptămânal, conținând câte un meniu diferit pentru fiecare zi lucrătoare a săptămânii cu detalierea ingredientelor , gramajelor și alergenilor. Meniul săptămânal va fi transmis instituției de învățământ în fiecare zi de luni pentru întreaga săptămână.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, ce vor impune un anumit regim alimentar, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respectiv .

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.

SPECIFICAȚII TEHNICE **pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii**

Specificații tehnice, conform HG 1171 / 30.12.2025:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza: **a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre;**

b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor. Furnizorul/prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menținute în condiții de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor. Dacă hrana nu este servită în unitățile de învățământ preuniversitar într-un interval de 60 de minute de la livrare, aceasta este păstrată până la servire în spații amenajate în care sunt asigurate condiții de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi 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) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului național "Masă sănătoasă" 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. Grupe speciale de consumatori

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.

4. Termene de consum

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.

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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;

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

6. Testarea produselor alimentare

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină 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. 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 aptitudine 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 înscris prin etichetare următorul element:

"PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

9. Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

2.9. CRITERIUL UTILIZAT PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI: Cel mai bun raport calitate-preț.

Având în vedere prevederile art.3, alin 5 din OUG nr. 105/2022, criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț se aplica pentru acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

1. Pretul ofertei: Punctaj maxim 40 puncte;

Algoritmul de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat: 40 puncte;
- b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Pretul minim ofertat} / P(n)) \times \text{punctajul maxim alocat}$.

Nu se accepta oferte la care costul cu materia prima se situează sub pragul de 40% din valoarea totală cu TVA oferită.

2. Ponderea pentru materia prima din pretul total / portie :

Ponderea pentru materia prima din pretul total/ masa caldă tip catering- factorul de evaluare se justifică și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat și pentru conformarea cu prevederile art.3, alin 5 OUG 77/2023, respectiv obligația fiecărui ofertant de a alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per portie, pentru achiziția materiei prime.

Punctajul maxim: **30 puncte;**

Algoritmul de calcul:

- a) Pentru alocarea celui mai mare procent din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se acorda punctajul maxim: 30 puncte;
- b) Pentru alt procent decât cel prevăzut la lit a) se acorda punctajul astfel:

$P(n) = (P_n / P_{max}) \times 40$ puncte;

Unde: P_n - punctajul ofertei care se evaluează;

P_n – procentul alocat din suma pentru achiziția materiei prime al ofertei care se evaluează;

P_{max} - procentul maxim alocat din suma pentru achiziția materiei prime

Factorul de evaluare mai sus menționat va fi exprimat cu maxim două zecimale;

Ponderea pentru materia prima din pretul total / portie masa caldă tip catering va fi evidențiat distinct în cadrul ofertei .

3. Timp de acoperire a punctelor de livrare:

Punctaj maxim **30 puncte** .

Se accepta un timp de acoperire a punctelor de livrare de maxim 70 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 70 de minute, va fi RESPINSA) .

Timpul de livrare este indicat in minute prin raportare la distanta dintre punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar unde ofertantul produce masa calda tip catering si locul livrării.

Algoritm de calcul :

- a) Pentru timpul de livrare cel mai scurt (T min) se acorda punctajul maxim- 30 puncte;
- b) Pentru alt timp decat cel prevazut la lit a) se acorda punctajul astfel:

$$P(n) = (T_{min}/T_n) \times 30 \text{ puncte}$$

Unde: P(n)- punctajul ofertei care se evalueaza.

- T_{min}= timpul cel mai scurt de livrare;
- T_n= timpul de livrare mentionat in oferta care se evalueaza;

Pretul ofertei este ferm .

Oferta declarata castigatoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie sa indeplineasca toate specificatiile tehnice minime obligatorii, asa cum au fost acestea stabilite in caietul de sarcini.

Operatorii economici pot fi exclusi din procedura de achizitie proprie / pot fi urmariti in justitie in temeiul legislatiei incazuri grave de declaratii false atunci cand au completat documente de calificare referitoare la informatiile furnizate privind absenta motivelor de excludere, indeplinirea criteriilor de calificare sau a factorilor de evaluare si/sau nu au fost in masura sa prezinte documente justificative.

Orice prestator care a obținut, în condițiile prezentelor norme procedurale interne, un exemplar din documentația de atribuire are dreptul de a solicita, în scris, clarificări despre elementele cuprinse în aceasta.

Autoritatea contractantă are obligația de a transmite răspuns la orice solicitare de clarificări. Într-o perioadă care nu trebuie să depășească, de regulă, două zile lucrătoare de la primirea unei astfel de solicitări, din partea operatorului economic, dar numai acelor solicitări primite cu cel puțin 3 zile înainte de data-limită pentru depunerea ofertelor. Operatorul economic poate solicita clarificari la email achizitii@primariametes.ro .

Autoritatea contractantă are obligația de a transmite răspunsul la solicitările de clarificări cu cel puțin două zile înainte de data-limită pentru depunerea ofertelor.

În cazul în care operatorul economic nu a transmis solicitarea de clarificare în timp util, punând astfel autoritatea contractantă în imposibilitate de a respecta termenul prevazut la aliniatul de mai sus, aceasta din urmă are totuși obligația de a răspunde la solicitarea de clarificare în măsura în care perioada necesară pentru elaborarea și transmiterea răspunsului face posibilă primirea acestuia de către operatorii economici înainte de data-limită de depunere a ofertelor.

Autoritatea contractantă are obligația de a publica conținutul răspunsului pe site-ul propriu www.primariametes.ro , fără a dezvălui identitatea celui care a solicitat clarificările respective.

Nota:

In cazul ofertelor cu punctaj egal se va lua in considerare oferta cu cel mai mare punctaj obtinut la procentul privind costul cu materiile prime. Daca si in acest caz nu se poate departaja oferta castigatoare, datorita egalitatii de costuri, se va solicita depunerea unei noi oferte financiare operatorilor economici aflati in aceeasi situatie, intr-un termen de maxim 24 ore de la comunicare.

Oferta care va fi declarata castigatoare , trebuie sa indeplineasca in totalitate cerintele din documentatia de atribuire.

2.10. ADMITEREA SAU INTERZICAREA OFERTELOR ALTERNATIVE:

Nu se acceptă oferte alternative.

CAPITOLUL 3: PROCEDURA APLICATA SI GARANTII:

Procedura aplicata este procedura proprie , conform prevederilor art. 68, alin 1, lit h din Legea 98/2016, respectiv art. 111 din Legea 98/2016.

3.1. Garantia de participare:

In acord cu prevederile prevazute la art. 35-38 din Hotararea Guvernului nr.395/2016, autoritatea contractanta stabileste garantie de participare in cuantum de **1100 lei**.

Garantia de participare se constituie prin virament bancar, printr-un instrument de garantare emis in conditiile legii sau prin depunerea la casierie a sumei în numerar .

Perioada de valabilitate a garantiei de participare va fi cel putin egala cu perioada de valabilitate a ofertei.

Garantia de participare se constituie in conformitate cu prevederile art. 36 si art.37 din HG 365/2016 cu modificarile si completarile ulterioare. In cazul viramentului bancar , plata se va realiza in contul **RO07TREZ0025006XXX006113**, deschis la Trezoreria Alba Iulia, cod fiscal 4562150.

Documentul de plata va insoti oferta. In cazul utilizarii unui instrument de garantare, dovada constituirii garantiei de participare, de asemenea va insoti oferta. In cazul participarii in comun in procedura de atribuire proprie, garantia de participare trebuie constituita in numele asocierii si sa mentioneze ca acopera solidar membrii grupului de operatori economici.

3.2. Garantia de buna executie :

Cuantumul garantiei de buna executie este de 5% din pretul contractului , fara TVA . Garantia de buna executie se va constitui in conformitate cu prevederile art.40 din Hotararea Guvernului Romaniei nr. 395/2016 cu modificarile si completarile ulterioare.

3.3. CONDITII DE PARTICIPARE:

Documentele necesare pentru depunerea ofertei:

- Scrisoare de inaintare- Formularul 1;
- Acord de asociere- Formularul nr.2;
- Angajament ferm privind sustinerea tehnica si profesionala a ofertantului- Formularul nr.3;
- Acord de subcontractare (daca este cazul) – Formularul nr.4.
- Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164 din Legea nr.98/2016- Formularul nr.5.
- Declaratie privind neincadrarea in situatiile art. 165 din Legea nr.98/2016- Formularul nr.6 .
- Declaratie privind neincadrarea in situatiile art. 167 din Legea nr.98/2016- Formularul nr.7.
- Declaratie privind neincadrarea in prevederile art.59 si art.60 din Legea 98/2016- Formularul nr.8.
- Declaratie consimtanat pentru prelucrarea datelor cu caracter personal- Formularul nr. 9.
- Imputernicire- Formularul nr. 10 -daca este cazul;
- Declaratie privind respectarea legislatiei privind conditiile de mediu,social si cu privire la relatiile de munca- Formularul nr.11 .
- Declaratie pe propria raspundere prin care ofertantul se angajeaza sa respecte in totalitate cerintele documentatiei de atribuire- formularul nr.12;
- Declaratie privind ponderea materiei prime din preț total / portie- formularul 13;
- Declaratie privind distanta rutiera de transport- formularul nr.14;
- Declaratie privind autovehiculele utilizate pentru distributie – formularul nr. 15 ;

Documente privind capacitatea de exercitare a activității profesionale:

- Certificat constatator emis de ANAF ce dovedeste lipsa datorilor cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul de stat la momentul depunerii ; *original sau copie conform cu originalul.*
- Certificat constatator emis de autoritățile locale ce dovedeste lipsa datorilor cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul local la momentul depunerii; *original sau copie conform cu originalul.*
- Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului din care sa rezulte obiectul de activitate similar contractului. Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent in codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC; *copie conform cu originalul.*
- Certificat unic de inregistrare, *in copie conform cu originalul ;*
- Autorizația pentru desfasurarea activitatii de alimentatie publica, emisa de catre primaria de pe raza localitatii unde este inregistrat punctul de lucru, in copie lizibila cu mentiunea „ conform cu originalul,, valabila in momentul depunerii.
- Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru activitatea de catering, emisă pentru unitatea în care se vor prepara produsele alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering;
- Autorizația sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul serviciilor de catering.

PROPUNERE FINANCIARA:

- Formular oferta+ anexa Centralizator cu preturi - Formular nr. 16;

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret precum si alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publice.

Valoarea ofertei fara TVA ,care face obiectul compararii pretului ofertei , reprezinta total valoare oferta fara TVA , comunicata in anuntul de participare .

In cazul in care pretul fara TVA, inclus in propunerea financiara depaseste valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare , oferta este considerata inacceptabila.

Propunerea financiara/ pretul din propunerea financiara va fi exprimat in lei, fara TVA, cu doua zecimale.

In cazul in care oferta nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire , comisia de evaluare are dreptul de a o respinge .

Autoritatea contractanta va stabili oferta castigatoare pe baza criteriului de atribuire stabilit „ cel mai bun raport calitate- pret”;

Propunerea financiara are caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata durata de derulare a contractului.

Valoarea ofertei contine toate cheltuielile legate de achizitionare produse, transport, ambalare, livrare , distributie etc.

Denumire	Cantitate (numar meniuri)	Pret /UM	Valoare fara TVA	TVA (diferentiat)	Valoare cu TVA
0	1	2	3	4	5
Materie prima	13200				
Preparare	13200				

Distributie	13200			
Total				

Ofertantii vor atasa in cadrul propunerii financiare -extras cu reperul postat in SEAP cu pretul unitar fara TVA / portie.

PROPUNEREA TEHNICA:

Propunerea tehnica- se va completa formularul nr. 18;

Prezentarea in cadrul propunerii tehnice a unor caracteristici tehnice inferioare, neconforme cu cele prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

Propunerea tehnica se va redacta in limba romana, va fi semnata si stampilata de reprezentantul legal sau imputernicit si va avea caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate stabilita.

Prezentarea resurselor umane propuse pentru executia contractului, impreuna cu documentele suport, conform caietului de sarcini (lista persoanelor responsabile de prestarea serviciilor impreuna cu dovada absolvirii cursurilor de igienă și fișele de aptitudini).

Prin documente suport se va înțelege:

Certificatul de instruire profesională privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, conform reglementărilor în vigoare (Curs de igienă, conform Ordin MS nr. 2.209 din 13 iulie 2022), valabil la data prezentării. Precizăm că, în conformitate cu prevederile art. 20 din Ordinul MS nr. 2.209 din 13 iulie 2022, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii.

In cazul în care, pentru îndeplinirea în bune condiții a activităților incluse în Contract, pe perioada derulării Contractului, Contractantul va avea nevoie de mai mult personal decât cel specificat în Propunerea Tehnică, acesta va răspunde pentru asigurarea acestor resurse, fără costuri suplimentare.

Prezentarea infrastructurii tehnice propuse pentru executia contractului, impreuna cu documentele suport, conform caietului de sarcini (lista cu ambalajele și mijloacele de transport, impreuna cu autorizația sanitar veterinară pentru unitatea de preparare și mijloacele de transport), documente care dovedesc utilizarea de autovehicule electrice si utilaje/echipamente electrice distribuție și/sau preparare.

Depunerea ofertei:

Documentele amintite mai sus (pct 3.3. CONDITII DE PARTICIPARE- documentele necesare pentru participarea la procedura, documente privind capacitatea de exercitare a activității profesionale, PROPUNEREA TEHNICA si PROPUNEREA FINANCIARA , se vor pune intr-un plic care trebuie să fie sigilat și marcat cu:

- I. Numele și datele de contact ale ofertantului (*telefon, e-mail și adresa de corespondență*)
- II. Numele și datele de corespondență ale autorității contractante
- III . Numele procedurii însoțită cu inscripția „ A NU SE DESCHIDE ÎNAINTE DE DATA..., ORA...” , făcându-se referire la data și ora limită de depunere a ofertelor din anunțul publicitar.

Separat de plicul cu oferta, se vor depune documentele de înscriere la procedură, Scrisoare de înaintare, împuternicirea scrisă, prin care reprezentantul operatorului economic este autorizat să angajeze ofertantul în procedura pentru atribuirea contractului de achiziție publică - (dacă este cazul), Dovada constituirii garanției de participare. **în original.**

Oferta care este primită după expirarea termenului limită stabilit pentru depunere, se returnează **nedeschisă.**

3.4. Alte conditii minime impuse de autoritatea contractanta:

Ofertantul trebuie sa isi asume intreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare si distribuire a hranei. Totodata fiind raspunzator atat de siguranta tuturor operatiunilor si metodelor de prestare utilizate , cat si de calificarea personalului folosit pe toata durata contractului.

In cazul in care vor constata abateri care pot conduce la consecinte pentru starea de sanatate a beneficiarilor , personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei , iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta corespunzatoare , fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de max 2 ore de la primirea notificarii. Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit , se va declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele ce decurg din acesta .

3.5. Receptia serviciilor :

Lunar, beneficiarul (unitatile scolare) vor realiza centralizarea cantitatii de produse consumate, in functie de situatia numarului de copii școlarizați în luna precedentă, 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 puțin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

Receptia serviciilor se va face in baza proceselor verbale de receptie a cantitatii portiilor, cu ocazia fiecarei livrari efectuate in perioada de referinta supusa receptiei – lunar. Procesul verbal de receptie va avea atasat centralizatorul cu numarul de portii livrate zilnic, pe fiecare unitate de invatamant, declaratia de conformitate, avizul de insotire a marfii etc.

La momentul receptiei serviciilor se va intocmi un proces verbal de receptie in cadrul caruia se va evidenta atat volumul de produse livrate in perioada cat si modul in care au fost respectate cerintele calitative si cantitative .

Decontarea periodica a serviciilor prestate se va putea efectua doar in baza proceselor verbale de receptie intocmit conform celor prevazute mai sus.

Receptia finala se va efectua la finalizarea contractului, prin intocmirea unui proces verbal de receptie finala, in cadrul caruia se va evidenta modul in care prestatorul si-a indeplinit obligatiile contractuale asumate prin contract, acest document stand la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum si pentru emiterea documentului constatator, conform art 166 din HG 395/2016.

3.6. Conditii de facturare si plata:

Facturarea serviciilor prestate se va efectua la final de luna pentru luna curenta, in baza procesului verbal de receptie si a centralizatoarelor intocmite de catre beneficiar- unitatile de invatamant.

Facturile vor reflecta cantitatile receptionate si confirmate efectiv.

Plata facturilor se face in termen de 30 de zile de la data inregistrarii la Primaria Metes.

3.7. Dispozitii finale :

Contractul se reziliaza de drept fara plata unor daune materiale in situatia in care :

- Se constata intarzieri nejustificate si repetate a livrarilor – intarzieri mai mari de 30 minute in vederea livrării porțiilor;
- Au loc inreruperi nejustificate ale prestarii de servicii de catre prestator;
- Se livreaza produse neconforme;

Intocmit,

Compartimentul Contabilitate-Achizitii Publice- Resurse Umane

Consilier Achizitii Publice, Haragus Nicoleta-Silvia

Vizat,

Inspector , Todorut Adina

