



R O M Â N I A
JUDEȚUL IAȘI
PRIMĂRIA COMUNEI VICTORIA
EMAIL: primariavictoria@yahoo.com
Tel./Fax: 0232 295 120

Nr. 1945 din 14.03.2025

Aprob,
Primar,
Cretu Daniel

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering, respectiv preparare și livrare zilnică de pachete alimentare și/sau a mesei calde pentru elevii din cadrul

Școlii Profesionale "Ionel Teodooreanu" Victoria Com. Victoria, Jud. Iași

în cadrul Programului național "Masă sănătoasă",

în anul școlar 2024 – 2025 și 2025-2026

Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

CAIET DE SARCINI

Prezentul caiet de sarcini a fost elaborat in temeiul principiilor Legii nr. 98/2016 privind achizitiile publice si a HG395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica /acordului cadru din lege.

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare ofertant elaboreaza oferta cu cele doua componente : oferta tehnica si oferta financiara.

Procedura de atribuire aplicata este Procedura proprie cu aplicarea criteriului de atribuire : „**cel mai bun raport calitate- pret**”, in conditiile legislatiei actuale. In cazul procedurii nu s-a prevazut impartirea pe loturi.

Masa calda , in regim catering, pentru unitatile de invatamant in care nu exista cantina pentru prepararea in regim propriu , dar in care exista un spatiu de servire a mesei sau un alt spatiu amenajabil in acest scop iar produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in spatii amenajate in care sa existe conditii adecvate de manipulare si depozitare la temperaturi adecvate care sa poata fi monitorizate si controlate.

INFORMATII GENERALE:

1. Școla Profesională ”Ionel Teodooreanu” Victoria Com. Victoria, Jud. Iași este beneficiar al proiectului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din unitati de invatamant preuniversitar de stat aprobat prin OUG nr. 115/2023 - Programul național Masă Sănătoasă (PNMS).
2. Implementarea acestui program are drept scop asigurarea premiselor accesului egal si nediscriminatoriu la educatie a tuturor copiilor indiferent de mediul rezidential, de apartenenta sau de situatia socio-economica.
3. Obiectul contractului: Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei sanatoase pentru prescolarii si elevii Școlii Profesionale ”Ionel Teodooreanu” Victoria Com. Victoria, Jud. Iași în cadrul Programului național “Masă sănătoasă”, în anul școlar 2024 – 2025 si 2025-2026, conf. OUG 115/2023, HG nr. 999/2023,
4. Cod CPV -55524000-9 Servicii de catering pentru scoli
5. Autoritate contractanta: Comuna VICTORIA
6. Beneficiar: Scoala Profesională ”Ionel Teodooreanu” Victoria Com. Victoria, Jud. Iași
7. Ordonator de credite: Comuna VICTORIA, Primar – Daniel Cretu

Durata contractului:

Durata contractului : cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie si a ordinului de incepere a furnizarii serviciilor pana la sfarsitul anului scolar 2024 – 2025, respectiv an scolar 2025-2026 cu exceptia vacanțelor școlare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi, de la semnarea contractului anul scolar 2024-2025 si 2025-2025 estimate /persoana/perioada contractuala.

Autotitatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul de portii in raport cu numarul de beneficiari prezenti fara a modifica tariful.

Furnizorul are obligatia de a livra 94.011 portii pe parcusul anului scolar 2024-2025 (de la data semnarii contractului) si an scolar 2025-2026.

Pentru an scolar 2024-2025 se vor asigura pana in 626 de portii zilnic, in functie de solicitari.

Pentru an scolar 2025-2026 , nr zilnic de portii ce va fi asigurat, va fi comunicat la inceputul anului scolar, respectiv 01.09.2025.

Valoarea estimata a unei mese calde este de **13,76 lei** fara TVA/ portie care include serviciile de pregatire-preparare, transport si distribuire .

Ofertantul are obligatia de a prezenta 5 variante de meniuri diferite.

Valoarea estimata totala a contractului de achizitie publica este de **1.293.598 lei fara TVA si este valabila pentru anul scolar 2024 – 2025 si 2025-2026** conform centralizatorului trimis de catre Scoala Profesionala "Ionel Teodooreanu" Victoria Com. Victoria, Jud. Iasi .

Tabel elevi an scolar 2024-2025

Clasa/Grupa	VICTORIA Gradinita, Primar, Gimnaziu, Profesionala	ICUSENI NR.1 Gradinita, Primar, Gimnaziu	ICUSENI NR.2 Gimnaziu	STÂNCA Prescolari Primar	Total nivel
PRESCOLARI	65	24	-	15	104
Pregatitoare	30	8	-	13	51
I	29	15	-	6	51
II	29	6	-	7	42
III	29	23	-	8	60
IV	30	19	-	6	48
Total preg-IV	140	71	-	40	251
V	33	-	11	-	44
VI	38	-	11	-	49
VII	42	-	13	-	55
VIII	49	-	12	-	61
Total V-VIII	162	-	47	-	209
IX	26	-	-	-	26
X	24	-	-	-	24
XI	12	-	-	-	12
Total IX-XI	62	-	-	-	62
Total	436	95	47	55	626
TOTAL GENERAL	633				

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, de exemplu, supa 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 maonezelor, 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 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

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.

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

Specificații tehnice:

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 și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului 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. 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.

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. 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:

- 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. Metode de testare și control

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

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină 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 aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform [Hotărârii Guvernului nr. 355/2007](#) privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte 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 se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

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.

ALTE SPECIFICATII TEHNICE:

Se vor furniza masa caldă/ și/sau pachete alimentare preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii prevăzute în continuare.

Dreptul de a primi zilnic produsele prevăzute îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de porții necesar, iar acesta din urmă va preda școlii numărul corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Unitatile care produc, prepara transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program pilot nu supuse inspectiei sanitare de stat realizata conform competentelor in domeniul alimentului de catre personalul imputernicit de ministrul sanatatii din cadrul directiilor de sanatate publica

judetene in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformitatii cu legislatia privind hrana pentru animale si produsele alimentare si cu normele de sanatate animala si de bunastare a animalelor cu modificarile si completarile ulterioare.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, 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.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 97/2018 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Ambalare, etichetare, marcare

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

- a) denumirea produsului;
- 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:

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

ANEXA Nr. 1

LISTA
alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor

Nr crt	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri *	Peste 15 g zaharuri/100g produs	- prăjituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5g/100 g produs - acizi grași trans peste 1g/100 g produs	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prăjiți - alte alimente preparate prin prăjire - maioneze, margarină - brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3.	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu /100 g produs)	- chipsuri - biscuiți sărați - covrigei sărați - sticksuri sărate - snacksuri - alune sărate - semințe sărate - brânzeturi sărate - alte produse similare
4.	Băuturi răcoritoare **	-	- orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5.	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitatea de vânzare
6.	Alimente neambalate ***	-	- alimente vrac - sandvișuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare

* Fac excepție fructele 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 bananele și citricele.

**** Pentru crearea unor deprinderi nutriționale sanogene se recomandă etichetarea nutrițională.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor. Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide (grasimi)
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc)

- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale, etc)

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

Anexa 3 la Ordinul 1563/2008:

Anexa nr. 3 - NECESARUL ZILNIC DE CALORII substante nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescenti

Adolescenti

Copii Baieti Fete

1-3 ani 4-6 ani 7-10 ani 11-14 ani 15-19 ani 11-14 ani 15-19 ani

1 2 3 4 5 6 7

Calorii (kcal)

- necesar mediu 1.300 1.800 2.400 3.100 3.500 2.600 2.800

- variatii posibile in functie de 900-1.800 1.300-2.300 1.700-3.300 2.200-3.700 3.000-3.900 1.800-3.000 2.000-3.000

caracteristicile grupului Proteine totale

- necesar mediu 44-51 g 61-70 g 82-94 g 106-121 g 120-137 g 89-101 g 96-109 g

- variatii posibile in functie de 31-70 g 44-90 g 58-129 g 75-144 g 102-152 g 61-117 g 68-117 g nivelul caloric

- % din valoarea calorica 14-16% 14-16% 14-16% 14-16% 14-16% 14-16% 14-16% Proteine animale

- necesar mediu 31-36 g 40-46 g 49-56 g 52-55 g 60-69 g 49-55 g 48-54 g

- variatii posibile in functie de 22-49 g 29-59 g 35-77 g 41-79 g 51-76 g 34-64 g 34-59 g nivelul caloric

- % din cantitatea proteinelor totale 70% 65% 60% 55% 50% 55% 50% Proteine vegetale

- necesar mediu 13-15 g 21-24 g 33-38 g 54-66 g 60-69 g 40-46 g 48-55 g

- variatii posibile in functie de 9-21 g 15-31 g 23-52 g 34-65 g 51-76 g 25-55 g 34-58 g nivelul caloric

- % din cantitatea proteinelor totale 30% 35% 40% 45% 50% 45% 50% Lipide totale

- necesar mediu 49-60 g 58-68 g 65-77 g 83-100 g 94-113 g 70-84 g 75-90 g

- variatii posibile in functie de 34-77 g 42-87 g 46-106 g 71-119 g 81-126 g 49-87 g 54-97 g nivelul caloric

- % din valoarea calorica 35-40% 30-35% 25-30% 25-30% 25-30% 25-30% 25-30% Lipide animale

- necesar mediu 37-45 g 44-51 g 49-58 g 58-70 g 60-79 g 50-59 g 53-63 g

- variatii posibile in functie de 26-58 g 32-65 g 35-80 g 50-83 g 57-88 g 37-68 g 38-68 g nivelul caloric

- % din cantitatea lipidelor totale 75% 75% 75% 70% 70% 70% 70% Lipide vegetale

- necesar mediu 12-15 g 14-17 g 16-19 g 25-30 g 28-47 g 20-25 g 22-27 g

- variatii posibile in functie de 8-19 g 10-22 g 11-26 g 21-36 g 24-38 g 11-29 g 16-29 g nivelul caloric

- % din cantitatea lipidelor totale 25% 25% 25% 30% 30% 30% 30% Glucide

- necesar mediu 143-168 g 220-240 g 322-351 g 416-454 g 470-521 g 349-380 g 376-410 g

- variatii posibile in functie de 100-222 g 174-309 g 228-483 g 295-541 g 402-571 g 241-439 g 268-439 g nivelul caloric

- % din valoarea calorica 45-53% 50-55% 55-60% 55-60% 55-60% **55-60%** **55-60%**

Prestatorul serviciului de catering are obligatia afisarii meniului la fiecare scoala unde se va servi masa si sau pachetul alimentar, la inceputul fiecarei saptamani.

Prezenta zilnica a beneficiarilor la masa va fi transmisa telefonice in fiecare dimineata pana

la ora 8:30.

Beneficiarul poarta toata raspunderea pentru salubritatea si igienizarea spatiului si a mobilierului aferent salii de mese.

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, 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“;

k) pentru masa caldă, lista-meniu afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe;

l) numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

Cerinte specifice privind deseurile alimentare:

- deseurile alimentare nu trebuie lasate sa se acumuleze in camera pentru alimente;
- deseurile alimentare trebuie depozitate in containere inchise; aceste containere trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si unde este necesar, usor de curatat si dezinfectat;
- spatiile de depozitare a deseurilor trebuie create si administrate in asa fel incit sa poata fi mentinute curate si pentru a se preveni aparitia si raspandirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor;
- copie xerox contract incheiat cu firma de preluare deseuri alimentare.

Cerinte privind igiena personala:

- fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel inalt, si va purta echipament de protectie adecvat si curat;
- personalul bucatariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice;
- persoana desemnata de firma (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; ea va investiga activ pe toti lucratorii inainte de a incepe munca si daca prezinta semne de boala ii va trimite la medic; nici unei persoane, stiuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtatoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt rani infectate, infectii dermatologice, inflamatii sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipuleaza alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminarii directe sau indirecte a alimentelor cu agenti patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate aparitia in timpul lucrului a unor semne de boala.
- inaintea incheierii contractului se vor prezenta pentru intregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de serviciu.

Cerinte specifice privind alimentele:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, microorganisme patogene sau toxice , descompuse sau care contin substante necunoscute astfel incat dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare ele sunt nepotrivite consumului uman

- avand in vedere necesitatile privind necesarul de proteine , se solicita utilizarea materiei prime (inclusiv carne , ficat etc) refrigerata si nu congelata
- materile prime si ingredientele depozitate intr-un loc se vor mentine in conditii adecvate create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor
- toate elimentele care sunt depozitate , impachetate, manipulate, afisate si transportate vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman , periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incat sa se minimalizeze riscul contaminarii . Se vor introduce masuri adecvate incat se va asigura ca epidemiile vor putea fi controlate.
- materile prime , ingredientele , produsele intermediare si produsele finite posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine nu trebuie mentinute la temperaturi care pot cauza un risc pentru sanatate
- cand alimentele se tin sau se servesc la temperaturi joase ele se vor raci cat se poate de repede dupa etapa de pregatire termica sau dupa etapa de pregatire finala la temperaturi care nu prezinta risc pentru sanatate
- hrana va fi servita la aprox. **60 min.** de la preparare in caz contrar ele trebuie mentinute la o temperatura mai mare de **60° C**
- este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta
- la fiecare predata unitatea este obligata sa aduca probe alimentare care vor fi pastrate in unitatea beneficiara timp de 48 ore
- in cazul neconformitatilor produselor finite ofertantul are obligatia de a le **inlocui in timp de 1 ora**
- alimentele produs finite nu vor contine substante conservate , aditivi (cu exceptia celor permise)
- ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite si aprobate fara acordul achizitorului in situatii speciale in cazul aparitiei unui caz deosebit , unitatea poate comunica firmei un meniu adaptat**
- alimentele produs finite vor fi portionate de catre ofertant
- pentru ou se va prezenta zilnic declaratie/document privind valabilitatea produsului

Receptia si livrarea

Livrarea se va face zilnic la locatiile Scolii din VICTORIA; Scolii din ICUSENI; Scolii din STÂNCA, pe baza comenzilor date de unitatea scolara pentru fiecare categorie de prescolari si elevi in parte.

Zilnic ofertantul va pune gratuit la dispozitia beneficiarului autoritatii contractante **1 (una) proba alimentara, care va fi pastrata de catre beneficiar in frigider timp de 48 ore**, conform normelor sanitare impuse de legislatia in vigoare . de asemenea hrana va fi verificata obligatoriu de catre responsabilul cu servirea hranei beneficiarilor.

Receptia se va face la livrare de catre unitatea scolara in prezenta prestatorului si va fi consemnata intr-un proces verbal de receptie cantitativa si cantitativa semnata de catre reprezentantii ambelor parti.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat si /sau nu sunt insotite de:

- aviz de expeditie
- documente care sa ateste originea

Documente de insotire a marfii precum si produsele care nu intrunesc conditiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator vizual, iar dacă situația o impune la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar Veterinară.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către furnizor.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Dacă în urma recepționării produselor se constată că prestatorul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract pentru oricare din specificațiile tehnice care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor personalului desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuția hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele corespunzătoare în termen de maxim 1 oră de la primirea notificării.

Graficul de livrare al mesei calde se va face astfel:

Pentru un număr de aproximativ 633 elevi și preșcolari se va asigura masa caldă compusă din meniul stabilit și aprobat anexat

Ora de distribuție va fi între 11:00 – 11:30

În cazul în care în unitatea de învățământ se regăsesc preșcolari și elevi cu afecțiuni alergice la anumite componente care alcătuiesc suportul alimentar, unitatea de învățământ va transmite zilnic operatorului economic numărul de porții specific acestora.

Plata și facturarea serviciilor prestate

Plata se va face după emiterea facturii, iar plata pentru masa distribuită începând cu 01.01.2026 se va efectua după alocări bugetare de la bugetul de stat aferent anului 2026, iar în situația în care nu se va mai aloca finanțare pe anul 2026, valoarea contractului va fi implicit diminuată corespunzător.

Facturarea se va face lunar în baza proceselor verbale de recepție și a comenzilor transmise de unitatea școlară.

La solicitarea expresă a autorității contractante ofertantul are obligația de a prezenta xerocopiile după documentele legale emise facturi fiscale, avize de însoțire a marfii certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, alte avize)

Pe perioada contractului autoritatea contractantă poate modifica cerințele (frecvențele, cantitatea, perioada, locul de desfășurare) în funcție de evoluția programului dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activității.

Notificări privind modificarea numărului de elevi

În cazul în care conform legislației în vigoare programul școlar se modifică iar numărul de elevi prezenți la cursuri scade autoritatea contractantă va notifica operatorul economic cu 24 ore înainte pentru diminuarea numărului de porții sau anunțarea suspendării obligației de a livra porții pe ziua/perioada respectivă

Exemplu de cazuri:

- suspendarea cursurilor în caz de pandemie cu SARS COV 2
- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale

- implementarea unui sistem prin care elevii vor participa la cursuri prin rotatie
- intreruperea /suspendarea cursurilor in caz de dezinsectie a salilor de clasa, greve sau alte manifestari.

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

CENTRALIZATOR ESTIMATIV PRIVIND PERIOADELE DE DISTRIBUIRE A MESELOR

Clasa/Grupa	VICTORIA Gradinita, Primar, Gimnaziu, Profesionala	ICUSENI NR.1 Gradinita, Primar, Gimnaziu	ICUSENI NR.2 Gimnaziu	STÂNCA Prescolari Primar	Total nivel
PRESCOLARI	65	24	-	15	104
Pregatitoare	30	8	-	13	51
I	29	15	-	6	51
II	29	6	-	7	42
III	29	23	-	8	60
IV	30	19	-	6	48
Total preg-IV	140	71	-	40	251
V	33	-	11	-	44
VI	38	-	11	-	49
VII	42	-	13	-	55
VIII	49	-	12	-	61
Total V-VIII	162	-	47	-	209
IX	26	-	-	-	26
X	24	-	-	-	24
XI	12	-	-	-	12
Total IX-XI	62	-	-	-	62
Total	436	95	47	55	626
TOTAL GENERAL	633				

Model meniu

Meniu 1

Luni
Prânz Pulpă de pui dezosată, orez cu legume și salată de varză (90/150/50g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Marti

Prânz

Paste carbonara (250 g)
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Miercuri

Prânz

Grătar de pui, piure de cartofi și salată de crudități (90/150/50g)
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Joi

Prânz

Musaka cu carne de curcan si salată (220/50 g)
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Vineri

Prânz:

Brânză cu smântână (150/100 g) si un ou fiert
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Model meniu

Meniu 2

Luni

Prânz

Cașcaval pane cu cartofi zdrobiți și salată(70/150/50 g)
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Marti

Prânz

Ficăței del pui cul orez sârbesc și murături(90/150/50 g)
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Miercuri

Prânz

Paste cu ragu de curcan (250g)
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Joi
Prânz Pui cu smântână și măămăliguță (150/100 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Vineri
Prânz: Șnițel cu piure și salată (100/130/50 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Model meniu

Meniu 3

Luni
Prânz Pui la cuptor cu legume gratinate și salată (90/150/50g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Marti
Prânz Paste cu carne de pui și sos Napoli (250 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Miercuri
Prânz Pulpe de pui la grătar, orez cu legume și salată de murături (90/150/50g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Joi
Prânz Gulaș de curcan cu măămăliguță (150/100 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Vineri
Prânz: Chifteluțe la cuptor cu piure și salată de varză (250 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Model meniu

Meniu 4

Luni
Prânz Piept de pui la cuptor cu legume mexicane (100/150 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Marti
Prânz Lasagna (250 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Miercuri
Prânz Ostropel de pui cu fasole păstăi (100/150 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Joi
Prânz Sărmaluțe cu mămliguță și smântână (100/150/30 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Vineri
Prânz: Ficăței la tavă cu piure și salată (100/150/50 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Model meniu

Meniu 5

Luni
Prânz Pulpe dezosate la cuptor cu piure de morcov și salată de varză (100/150/50 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

--

Marti
Prânz Paste Milanese (250 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Miercuri
Prânz: Tocană de legume cu carne de curcan și salată (200/50 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Joi
Prânz Omletă cu șuncă,telemea și legume (250g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Vineri
Prânz Mazăre cu carne de curcan (250 g) Pâine integrală (2 felii 40 g)

Școala Profesională „Ionel Teodooreanu” Victoria Com. Victoria, Jud. Iași, dorește să achiziționeze de 92.322 mese calde și/sau pachete alimentare, cu respectarea prevederilor Hotărârii nr. 23/2025.

Daca in zilele de marti si joi se vor furniza pachetele alimentare (sandwich) aceste vor contine in mod obligatoriu snițel de pui sau porc.

Mâncarea va putea fi servită în veselă de ceramică, inox sau ambalaje de unică folosință sigilate (caserole).

Tacâmurile vor fi din inox (furculiță,linguriță).

Ofertantul va pune la dispozitie vesela si tacamurile ce vor fi igienizate in mod eficient cu soluții dezinfectante indicate și pentru uzul casnic, fiind produse profesionale, eficiente, cu acțiune rapidă și aprobate de Ministerul Sănătății (de catre ofertant).

Documente obligatorii:

Motive de excludere a ofertantului

Situația personală a candidatului sau ofertantului:
Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor

1. Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.59-60, 164, 165, 167 din Legea nr.98/2016.

Persoanele implicate în derularea procesului de achiziție publică în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt persoanele ce dețin funcții de decizie în cadrul autorității contractante - COMUNA VICTORIA, precum și cele cu putere de reprezentare, astfel: Cretu Daniel-primar, Zaharia Gheorghe-viceprimar, Madalina Rosca-secretar, Apavaloaie Daniel Dumitru-financiar-contabil, Ana Prisacariu - financiar - contabil, Bitiusca Ioan - juridic, Directorul Scolii Profesionale Victoria – Olaru Monica.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerințelor anterior menționate: se va depune formularul (Secțiunea Formulare) aferent de către operatorii economici participanți la procedura de atribuire (inclusiv eventualii terți și subcontractanți) cu informațiile aferente situației lor.

OBLIGATORIU, se vor depune, până la deschiderea ofetelor și:

- certificat constatator privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor și a contribuțiilor la bugetul local la momentul prezentării ofertei, atât pentru sediul social cât și pentru punctele de lucru. Pentru punctele de lucru se poate depune o declarație pe proprie răspundere;
- certificate constatator privind lipsa datoriilor cu privire la plata contribuțiilor la bugetul general consolidate (buget de stat) la momentul prezentării ofertei;
- cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv;
- autorizația de funcționare pentru realizarea activității contractului de la primăria sediului sau punctului de lucru unde se prepara pachetele de hrană, conform autorizației DSV, în condițiile legii - *în copie certificată pentru conformitate cu originalul*;
- autorizație DSV catering pentru realizarea activității contractului, în condițiile legii - *în copie certificată pentru conformitate cu originalul*;
- Analiza sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru spațiul punctului de lucru sau sediul unde se prepara pachetele de hrană, conform autorizației DSV făcute la un laborator autorizat RENAR.
- Certificat ISO 22000 : 2019- Siguranța alimentelor însoțit de documentația HACCP pentru catering
- după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- autorizația de funcționare de la primăria unde se afla punctul de lucru/sediul unde se prepara pachetele
- autorizație sanitar veterinară pentru auto cu care se va face livrarea pachetelor . **PACHETELE ALIMENTARE VOR FI LIVRATE NUMAI CU MIJLOACE AUTO AUTORIZATE/ÎNREGISTRATE SANITAR-VETERINARE CU REGIM TERMIC DE REFRIGERARE – și autoutilitara sa detina inregistrator temperatura cu imprimanta incorporata (dovada mentinerii temperaturii adecvate pe toata perioada transportului)**

Se va prezenta declarația de neincadrare în prevederile art.59 și art. 60 odată cu oferta de către toți participanții la procedura de atribuire (ofertant, asociat, subcontractant și tert sustinator), respectiv declarațiile de neincadrare în prevederile art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 a achizițiilor publice – (Secțiunea Formulare).

În cazul în care în țara de origine sau țara în care este stabilit ofertantul/terțul susținător/subcontractantul nu se emit documente de natura celor prevazute mai sus sau respectivele documente nu vizează toate situațiile prevazute la art.164, 165 și 167, autoritatea contractanta are obligatia de a accepta o declaratie pe proprie raspundere sau, dacă în țara respectivă nu exista prevederi legale referitoare la declarația pe propria raspundere, o declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau a unei asociații profesionale care are competențe în acest sens.

Aceasta declaratie declaratia se va prezenta de catre toti participantii la procedura (ofertant, asociat, subcontractant si tert sustinator).

Criterii privind capacitatea ofertantului

Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Informatii si formalități necesare pentru evaluarea respectării cerintelor mentionate:

1. Operatorii economici ce depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

- se va vor depune documentele justificative care probează îndeplinirea celor mai sus-menționate prin depunerea certificatului constatator emis de ONRC, sau în cazul ofertanților străini, documente echivalente emise în țara de rezidență, urmează să fie prezentate odată cu oferta.

Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent in codul CAEN autorizat din certificatul constatator emis de ONRC (conform art. 15 din Legea 359/2004).

Prezentarea oricaror documente care dovedesc o forma de inregistrare sau apartenenta din punct de vedere profesional, in conformitate cu prevederile legale din tara in care ofertantul este rezident. Documentele vor fi prezentate sub forma unei traduceri autorizate.

2. Operatorii economici, (ofertantul/ asociatul (pentru partea sa din contract)/ subcontractantul (pentru partea sa din contract) trebuie sa dovedeasca, ca:

- Unitatea producatoare a alimentelor/hranei este autorizata/înregistrată din punct de vedere sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, valabila la data depunerii ofertei, conform prevederilor art. 6 din H.G. nr. 236/2020.

- Detine acordul pentru desfasurarea exercitiilor comerciale si detine Autorizatia emise de Primarie in baza OG 99/2000, actualizata, in baza art. 475 din Codul Fiscal, prin care societatile comerciale sunt autorizate sa desfasoare activitati de profil (restaurante, alimentatie/catering), valabile la data depunerii ofertei.

- Detine autorizatia de securitate la incendiu emisa de ISU pentru spatiul in care se desfasoara efectiv activitatea de preparare a hranei, valabila la data depunerii ofertei.

- Detine Autorizatie de mediu si Decizie de mediu, emise de ANPM, pentru desfasurarea serviciilor de alimentatie publica/catering in municipiul Iasi, valabile la data depunerii ofertei.

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

Capacitatea tehnică și/sau profesională

Cerinta 1: Prezentarea Listei cuprinzând contractele privind serviciile prestate în ultimii 3 ani si/sau contractele in derulare

Ofertantul trebuie sa fi prestat în ultimii 3 ani, contractele privind serviciile prestate în ultimii 3 ani si/sau contractele in derulare, în valoare cumulată de cel puțin 1.270.360 lei fără TVA, valoare care se poate demonstra prin insumarea valorilor serviciilor prestate/in derulare la nivelul a unuia sau maxim patru contracte.

Se vor depune de către ofertanți următoarele documente justificative care probeaza indeplinirea cerintei: - contracte;- procese-verbale de recepție/predare- primire/livrare si/sau alte documente din care sa reiasa urmatoarele informatii: beneficiarul, cantitatea, valoarea, perioada (inclusiv data incheierii contractului) si locul prestării serviciilor; În cazul depunerii unei oferte comune se va depune Acordul de asociere (formularul poate fi găsit în Secțiunea Formulare) precum si documentele justificative vor fi prezentate odată cu depunerea ofertei.

Capacitatea tehnică și/sau profesională a operatorului economic poate fi susținută în conformitate cu art.182 din Legea nr.98/2016.

Modalitate de îndeplinire:

Se va prezenta si sustinerea tertului (formularul poate fi găsit în Secțiunea Formulare) impreuna cu documente anexe la angajament, transmise acestora de catre tert/terții sustinatori, din care rezulta modul efectiv in care se va materializa sustinerea acestuia/acestora.

Prin angajamentul ferm, terțul/terții confirmă, prezentând documente justificative, după caz, faptul că va/vor sprijini ofertantul în vederea îndeplinirii obligațiilor contractuale, fie prin precizarea modului în care va interveni concret, pentru a duce la îndeplinire respectivele activități pentru care a acordat susținerea, fie prin identificarea resurselor tehnice și profesionale pe care le va pune la dispoziție ofertantului (descriind modul concret în care va realiza acest lucru).

Totodată, conform prevederilor art.184 din Legea nr.98/2016, prin angajamentul ferm, terțul/terții se va/vor angaja că va/vor răspunde în mod solidar cu ofertantul pentru executarea contractului de achiziție publică. Răspunderea solidară a terțului/terților susținător/susținători se va angaja sub condiția neîndeplinirii de către acesta/aceștia a obligațiilor de susținere asumate prin angajament.

Cerința 2: Informații privind partea din contract pe care operatorul economic are, eventual, intenția să o subcontracteze

Ofertantul are obligația de a preciza partea/părțile din contract pe care urmează să le subcontracteze și datele de recunoaștere ale subcontractanților propuși.

Modalitate de îndeplinire:

Se va prezenta si acordul de subcontractare (formularul poate fi găsit în Secțiunea Formulare). Documentele justificative care probeaza cele asumate in acord/acorduri vor fi prezentate la solicitarea AC doar de ofertantul clasat pe locul 1 in clasamentul intermediar intocmit la finalizarea evaluarii ofertelor.

Informatii privind asociatii - se va depune: Acordul de asociere. Documentele justificative care probeaza cele asumate in acord/acorduri vor fi prezentate la solicitarea AC doar de ofertantul clasat pe locul 1 in clasamentul intermediar intocmit la finalizarea evaluarii ofertelor.

Cerinta 3: Ofertanții participanți la procedura trebuie să dispună de resurse umane necesare îndeplinirii în bune condiții a contractului.

În acest sens se solicită o listă cu resursa umana disponibilă pentru derularea contractului, care va cuprinde minim 6 persoane din care 2 bucătari, 2 ajutoari de bucatari, 1 lucrator comercial, 1 sofer—De asemenea, se vor prezenta documente doveditoare privind îndeplinirea cerinței, respectiv contracte de muncă (full-time, part-time), contracte de colaboare, extrase Revisal/ raport salariat/ registru revisal precum si copie dupa bilant anual (2022, 2023, balanta la decembrie 2024) in vederea coroborarii documentelor prezentate cu situatiile financiare depuse si inregistrate ANAF, alte documente doveditoare de unde sa reiasă numarul și pregătirea persoanelor responsabile direct pentru îndeplinirea contractului și faptul că ofertantul deține minim resursa umană solicitată la momentul ofertării și cu încadararea solicitată

Ofertantul trebuie sa aiba conform bilanturilor din ultimii 3 ani fiscali (2022 – 2024) minim 6 angajati/an fiscal. (un numar minim de angajati, constant in timp, confera siguranta ca firma isi poate indeplini cerintele contractului)

Cerința 4: Ofertanții participanti la procedura trebuie sa faca dovada detinerii unui specialist nutritionist

Cerinta necesara pentru cazurile in care anumiti scolari au regimuri alimentare diferiti si continutul pachetelor trebuie adaptat de un specialist la nevoiel alimentare/medicale. Dovada se va face cu contract de munca / contract de colaborare / contract prestari servicii + diploma specialist nutritionist.

Cerinta 5: Ofertantul trebuie să facă dovada că produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor
Contracte/facturi cu furnizori autorizati, distribuitori engos, producatori locali, etc.

Cerinta 6: Ofertantii care sunt in insolventa sau faliment nu sunt admisi la procedura
Pentru evitarea blocarii activitatii de livrare a pachetelor de hrana pentru elevi nu se admit la procedura de atribuire a contractului firmele care sunt in insolventa sau faliment.

Standarde de asigurare a calității - informatii si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerintelor mentionate

CERTIFICAT ISO 22000 : 2019 - Siguranta alimentelor;

Se vor prezenta certificatul solicitat in copie conform cu originalul + Documentatia HACCP pentru servicii de catering pentru punctul de lucru/sediul de unde se vor face si livra pachetele.

Nota: Prezentarea registru revisal precum si copie dupa bilant anual (2021, 2022, 2023 + balanta la decembrie 2024) este conditie obligatorie in vederea sustinerii capacitatii de derulare a contractului din partea ofertantului.

Neprezentarea registrului revisal si copie dupa bilanturi si balanta 2023 se considera oferta NECONFORMA.

Numarul minim de persoane angajate conform bilant 2022 si balanta la decembrie 2023 trebuie sa fie de 6 persoane/ an fiscal.

Documentele prezentate vor putea fi verificate prin interogarea bazei de date ANAF de catre autoritatea contractanta.

Se solicită prezentarea declarației privind utilajele, instalațiile, echipamentele tehnice utilizate pentru executia contractului, în original (formularul poate fi găsit în Secțiunea Formulare);

Cerință minimă obligatorie: Ofertantul trebuie sa facă dovada faptului că deține resurse materiale pentru execuția contractului minim:

- Dovada deținere cuptor convectomat cu minim 20 de Tavi;
- Dovada deținere Masina frigorifica autorizată catering (refrigerare, ambalat, impachetat).

Se va prezenta pentru mijlocul de transport pus la dispoziția contractului, autorizatia emisa vizata la zi - în copii certificate pentru conformitate cu originalul, cu semnătură și ștampilă;

- 1. **Se solicită angajamentul ofertantului de a nu subcontracta prestarea serviciilor ulterior semnării contractului, fără acceptul autorității contractante**, către operatori economici care nu au fost nominalizați ca fiind subcontractanți în cadrul ofertei – în original.

Modul de prezentare a propunerii tehnice

Ofertanții vor întocmi propuneri tehnice si financiare.

Este obligatorie întocmirea propunerii tehnice astfel încât, în procesul de evaluare, informațiile din propunerea tehnica sa permită identificarea facila a corespondentei cu cerințele tehnice din caietul de sarcini.

PREZENTAREA OFERTEI TEHNICE ESTE OBLIGATORIE si trebuie sa conțină cel puțin o descriere a produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor tehnice in ordinea in care apar in tabelul de caracteristici tehnice minimale.

In plus ofertantul trebuie sa prezinte o metodologie de realizare a serviciilor in acord cu natura activităților ce se vor realiza si a resurselor disponibile.

Propunerea tehnică și profesională:

- ✓ Ofertantul trebuie să dovedească capacitatea de aprovizionare cu materie primă proaspătă (se va prezenta contracte de furnizare pentru produsele specifice de panificație, carne și derivate din carne, respectiv produsele lactate și derivate din acestea); în cazul în care acesta deține astfel de unități de producere și procesare, va prezenta dovada deținerii acestora;
- ✓ În cazul produselor preparate în bucătăria proprie, ofertantul va dovedi capacitatea profesională a personalului angajat;
- ✓ Ofertantul trebuie să dovedească că a prestat servicii similare în ultima perioadă, raportată la data-limită de depunere a ofertelor, servicii de catering pentru școli și/sau tabere pentru copii; Se va prezenta fotocopii cu mențiunea **Conform cu originalul** după Procese-verbale de recepție/Recomandare la terminarea prestării serviciilor.
- ✓ **Ofertanții participanți la procedura trebuie să dispună de resurse umane necesare îndeplinirii în bune condiții a contractului. În acest sens se solicită o listă cu resursa umana disponibilă pentru derularea contractului, care va cuprinde minim 6 persoane din care:**
 - 2 bucătari,
 - 2 ajutori de bucatari,

- 1 lucrator comercial ,
- 1 sofer.

Ca dovada, vor prezenta documente doveditoare privind îndeplinirea cerinței, respectiv **contracte de muncă** (full-time, part-time), contracte de colaboare, extrase Revisal/ raport salariat/ registru revisal precum si copie dupa bilant anual (2022, 2023, balanta la decembrie 2024) in vederea coroborarii documentelor prezentate cu situatiile financiare depuse si inregistrate ANAF, alte documente doveditoare de unde sa reiasă numarul și pregătirea persoanelor responsabile direct pentru îndeplinirea contractului și faptul că ofertantul deține minim resursa umană solicitată la momentul ofertării și cu încadararea solicitată.

- ✓ Ofertantul trebuie sa aiba conform bilanturilor din ultimii 3 ani fiscali (2022-2024) **minim 6 angajati/an fiscal.** (un numar minim de angajati, constant in timp, confera siguranta ca firma isi poate indeplini cerintele contractului)
- ✓ Cerință minimă obligatorie: Ofertantul trebuie sa facă dovada faptului că deține resurse materiale pentru execuția contractului minim:
 - Dovada deținere cuptor convectomat cu minim 20 de Tavi;
 - Dovada deținere Masina frigorifica autorizată catering (refrigerare, ambalat, impachetat).
 - Dovada detinere camera de refrigerare astfel incat pachetele de hrana sa fie mentinute in conditii optime pana la livrare.
- ✓ Se va prezenta pentru mijlocul de transport pus la dispoziția contractului, autorizatia emisa vizata la zi.
- ✓ Ofertantul va prezenta - **Autorizația de funcționare de la primaria unde functioneaza firma /punctul de lucru pentru realizarea activității contractului, în condițiile legii - în copie certificată pentru conformitate cu originalul;**
- ✓ Ofertantul va prezenta - **Autorizație DSV catering pentru realizarea activității contractului, în condițiile legii - în copie certificată pentru conformitate cu originalul;**
- ✓ Ofertantul va prezenta - **Analiza sanitar veterinara si pentru siguranta alimentelor pentru spatiul punctului de lucru sau sediul unde se prepara pachetele de hrana, conform autorizatiei DSV facute la un laborator autorizat RENAR.**
- ✓ Ofertantul va prezenta - **Certificat ISO 22000 : 2019 - Siguranta alimentelor insotit de documentatia HACCP pentru catering;**
 - ✓ Ofertantul va prezenta - **Autorizație sanitar veterinara pentru auto cu care se va face livrarea pachetelor. Pachetele alimentare vor fi livrate numai cu mijloace auto autorizate/inregistrate sanitar-veterinare cu regim termic de refrigerare. Ofertantul trebuie SĂ DOVEDEASCĂ CĂ DEȚINE CEL PUTIN UN MIJLOC AUTO AUTOIRIZAT CU REFRIGERARE IN PROPRIETATE. (sistem termoking) – și**

autoutilitara sa detina inregistrator temperatura cu imprimanta incorporata (dovada mentinerii temperaturii adecvate pe toata perioada transportului)

- ✓ Se va prezenta modelul de contract însușit, semnat și ștampilat. Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări și de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale obligatorii până la data limită de depunere a ofertei;
- ✓ Declarație pe propria răspundere prin care ofertantul se angajează să respecte în totalitate cerințele Caietului de sarcini;
- ✓ Declarația privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă;
- ✓ Declarație privind utilajele, echipamentele tehnice, mijloace de transport, laboratoarele și alte mijloace fixe pe care Ofertantul se angajează să le utilizeze pentru îndeplinirea contractului;
- ✓ Declarație privind termenul de garanție oferit;
- ✓ Declarație privind termenul de prestare/livrare;
- ✓ Descrierea activităților ce au loc în procesul de preparare, livrare;
- ✓ Autorizația DSV – valabilă de la momentul prezentării și pe toată durata contractului;
- ✓ Pentru mijlocul/mijloacele de transport al pachetele alimentare se va prezenta autorizația din care să rezulte faptul că vehiculul este înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (valabilă pentru produsele care fac obiectul prezentului contract);
- ✓ Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare – nominalizarea persoanelor și certificate de absolvire a cursului;
- ✓ Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare, prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea pachetelor alimentare – se va prezenta contract de dezinsecție, dezinfecție și deratizare (valabil de la momentul prezentării și pe toată durata contractului);
- ✓ Se vor prezenta toate echipamentele necesare în vederea preparării, ambalării și transportului pachetelor alimentare prin prezentarea de documente doveditoare (lista mijloacelor fixe);

- ✓ Se va prezenta dovada accesului la un specialist nutritionist (angajat, subcontractant, asociat, colaborator, etc.) care va întocmi pachetul alimentar zilnic respectând indiciii din anexele prezentului caiet de sarcini;
- ✓ Declarație pe propria răspundere că se respectă normele de mediu în vigoare pe durata ciclului de viață, respectiv pe durata preparării, ambalării și distribuirii pachetelor școlare.

Lipsa oricarei descrieri de mai sus sau descrierea incompleta are ca efect respingerea ofertei ca neconforma.

Lipsa oricarui document solicitat pentru propunerea tehnica va conduce la desemnarea ofertei ca fiind neconforma. In cazul in care oferta nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge.

Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica un capitol distinct in care va include detalierea factorilor de evaluare.

Respectand prevederile art. 187, alin (5) din Legea nr.98/2016, factorii de evaluare utilizati includ aspecte calitative, in legatura cu obiectul contractului de achizitie publica si vizeaza calitatea, avantajele tehnice, modul de organizare a livrarii, serviciile postvanzare si procesul si termenele de livrare. Totodata, factorii de evaluare utilizati au legatura directa cu obiectul contractului, astfel cum este mentionat la art. 188, alin (1) din Legea nr. 98/2016.

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informatiilor prezentate.

Ofertantii trebuie sa transmita o oferta completă pentru toate activitatile ce fac obiectul acestui contract. Nu vor fi acceptate oferte care vor prezenta activitati si cantitati incomplete. Orice necorelare, omisiune sau neconformitate constatata in privinta documentelor ofertei, in raport cu caietul de sarcini ori prevederile legislatiei in vigoare, conduce la respingerea ofertei.

Important!

Operatorul economic ce va depune ofertă la procedura de achiziție proprie organizată de autoritatea contractantă are obligația de a depune toate documentele/formulare/ informațiile solicitate.

Lipsa documentelor / formularelor / informațiilor solicitate are ca și consecință RESPINGEREA OFERTEI.

Oferta depusa cu un pret nejustificat de mic in comparatie cu suma estimata de 13.76 lei fara TVA va duce la RESPINGEREA OFERTEI.

Cerință obligatorie: autoritatea contractanta poate solicita prin fax sau e-mail, în maximum 5 zile de la data depunerii ofertelor, fiecaruia dintre ofertanți sa prezinte mostre de mâncare porționate și ambalate. Se vor solicita (daca se considera necesar) cel puțin 5 meniuri complete,

din lista de meniuri propuse de ofertant. Prezentarea mostrelor este obligatorie și cu titlu gratuit. Neprezentarea mostrelor va duce la descalificarea ofertantului.

Modul de prezentare a a propunerii financiare:

Propunerea financiara va fi depusa in plic si va continue formularul de oferta, insotit de Anexa la formularul de oferta (din sectiunea Formulare).

Oferta va fi completata cu valoare in LEI. Toate preturile vor fi exprimate in cifra cu doua zecimale. Propunerea financiara va include toate cheltuielile (cheltuieli directe, cheltuieli indirecte, cote legale, profit, etc.), exclusiv TVA.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

Valoarea ofertei va conține toate cheltuielile legate de achiziționare produse, transport, ambalare, livrare etc.

Oferta financiară se va întocmi conform Formularului – Formular de ofertă financiară

Modul de prezentare a ofertei

Depunerea ofertelor - Autoritatea contractanta are obligatia de a stabili si de a include in anuntul de participare/ documentatia de atribuire a achizitiei, data si ora limita pentru depunerea/ transmiterea ofertelor.

Autoritatea contractanta are obligatia de a stabili perioada de depunere/transmitere a ofertelor in functie de complexitatea contractului de achizitie publica/acord cadru si de cerintele specifice, astfel incat operatorii economici interesati sa beneficieze de un interval de timp adecvat si suficient pentru elaborarea ofertelor si pentru pregatirea documentelor de calificare, daca acestea sunt solicitate prin documentatia de atribuire .

Perioada minima intre data transmiterii anuntului de participare si data limita de depunere/transmitere a ofertelor este de **5 zile**, in functie de complexitatea obiectului achizitiei publice si de cerintele specifice, astfel incat operatorii economici interesati sa beneficieze de un interval de timp adecvat si suficient pentru elaborarea ofertelor.

Ofertele pot fi transmise prin posta, curierat sau depuse personal de catre potentialii ofertanti, la sediul Primariei Comunei VICTORIA, judetul Iasi.

Oferta care este depusa/transmisa la o alta adresa decat cea stabilita de catre autoritatea contractanta in cuprinsul documentatiei de atribuire/anuntului de participare sau dupa expirarea datei si orei limita pentru depunere/transmitere , va fi respinsa, urmand a se returna nedeschisa.

Ofertele se vor depune prin plic la PRIMARIA COMUNEI VICTORIA, JUDETUL IASI, cu sediul in Comuna VICTORIA, Strada: Ionel Teodoreanu , nr. 70; Localitate: Victoria

Oferta va fi prezentata intr-un exemplar original și un exemplar în copie:

- Scrisoare de inaintare;
- Documentele de calificare si formularele din anexa formular;
- Propunerea tehnica;
- Propunerea financiara, conform formularului nr 6 si centralizatorul de preturi (anexa la formularul nr 6);

Documentele de calificare, Oferta tehnică și Oferta financiară vor fi introduse într-un plic exterior, pe care se va mențina: Ofertă pentru Contract de servicii de catering, respectiv preparare și livrare zilnică de pachete alimentare și/sau a mesei calde pentru elevii din cadrul Școlii Profesionale ”Ionel Teodooreanu” Victoria Com. Victoria, Jud. Iași în cadrul Programului național “Masă sănătoasă”, în anul școlar 2023 – 2024 si 2024-2025” – a nu se deschide înainte de data de **08.04.2024, ora 12:00.**, precum și adresa și numele autorității contractante, respectiv a operatorului economic.

Numărul de exemplare: un exemplar original și un exemplar în copie.

Data limită de depunere a ofertelor este data de **08.04.2024, ora 12:00.**

Ofertanții au obligația de a numerota și de a semna fiecare pagină a ofertei. Ofertanții au obligația de a anexa un OPIS al documentelor prezentate.

Adresa la care se depune oferta: U.A.T. COMUNA VICTORIA, localitatea VICTORIA, Stra. Ionel Teodoreanu, Nr.70, comuna VICTORIA, județul Iași.

Ofertantul trebuie sa sigileze originalul marcand corespunzator plicurile cu ORIGINAL si cu COPIE. Plicurile se vor iinchide si vor fi netransparente.

Atentie: Scrisoarea de inaintare se va prezenta separate, in afara plicurilor.

Modificarea, retragerea si valabilitatea ofertei

Orice ofertant are dreptul de a-i modifica sau retrage oferta numai inainte de data si ora limita stabilita de catre autoritatea contractanta pentru depunerea ofertei.

Ofertantul nu are dreptul de a retrage sau de a modifica oferta dupa expirarea datei si orei limita pentru depunerea ofertelor, sub sanctiunea executarii garantiei de participare, daca a fost ceruta, sau excluderii acestuia de la procedura pentru atribuirea acordului cadru/contractului de achizitie publica .

Ofertantul are obligatia de a mentine oferta valabila pe toata perioada de valabilitate stabilita de catre autoritatea contractanta pe calea anuntului de participare.

Autoritatea contractanta are dreptul de a solicita ofertantilor, in circumstante exceptionale, inainte de expirarea perioadei de valabilitate a ofertei, prelungirea acestei perioade.

Alte informatii

Operatorul selectat va primi o comunicare din partea autorității contractante privind desemnarea ofertei sale ca fiind câștigătoare.

În cazul în care există mai multe oferte cu prețuri egale clasate pe primul loc se procedează astfel:

- departajarea se va face exclusiv în funcție de preț și nu prin cuantificarea altor elemente de natură tehnică sau alte avantaje care rezultă din modul de îndeplinire a contractului de către operatorii economici în vederea departajării ofertelor, autoritatea contractantă va solicita depunerea unor noi propuneri financiare îmbunătățite iar operatorii economici vor transmite răspunsul lor în plic închis, caz în care contractul va fi atribuit ofertantului care a prezentat prețul cel mai scăzut.

Modalități de contestare a deciziei beneficiarului de atribuire a contractului de achiziție și de soluționare a contestației.

PREZENTA PROCEDURĂ PROPRIE, ESTE ORGANIZATĂ CONFORM PREVEDERILOR ART. 68 ALIN.1 LIT. H) RAPORTAT LA ART. 111 ȘI URM. DIN LEGEA NR. 98/2016.

- Fiecare Ofertant va fi notificat în scris cu privire la rezultatul procedurii (evaluării ofertelor).

- Eventualele contestații vor fi adresate beneficiarului, în termen de maximum 3 zile calendaristice de la primirea Notificării privind rezultatul procedurii.

- Beneficiarul va soluționa contestațiile în maximum 3 zile calendaristice de la primire.

Informații despre modul de derulare a procedurii

- Nu se organizează ședință de deschidere a ofertelor;

- Ofertanții poartă întreaga răspundere pentru depunerea ofertelor la adresa indicată și înainte de data și ora limită de depunere a ofertelor;

- Nu vor fi evaluate ofertele care sunt transmise după data de expirare (data și ora din anunț) sau sunt transmise la altă adresă decât cea precizată în prezenta documentație. Acestea se vor returna nedeschise.

- În analiza ofertelor se va ține cont de toate cerințele menționate în documentele achiziției;

- În analiza ofertelor nu se pot adăuga alte cerințe și nu se poate renunța la specificațiile deja enunțate în anunț/specificații/clarificări/modificări;

- Dacă autoritatea contractantă identifică erori de fond în documentele achiziției care nu au fost clarificate înainte de data de expirare a anunțului, procedura nu se va încheia cu atribuirea contractului. În acest caz procedura se va anula, se vor corecta erorile identificate și se va relua procedura;

- În procesul de analiză a ofertelor beneficiarul poate solicita clarificări cu privire la ofertele depuse, ofertanții fiind obligați să răspundă în termenul acordat de beneficiar. Răspunsul la clarificări poate fi transmis pe e-mail sau poate fi trimis prin posta/curier la adresa la care se depun ofertele.

Ofertele sunt respinse în următoarele situații:

- a fost depusă după data și ora-limită de depunere sau la o altă adresă decât cea stabilită în anunț;

- a fost depusă de un ofertant care nu îndeplinește cerințele minime de calificare;

- propunerea financiară are un cost mai mare sau un cost neobișnuit de scăzut (prețul oferit, fara TVA, reprezinta mai puțin de 80% din valoarea estimata a contractului respectiv);
- constituie o alternativă la prevederile cerințelor tehnice minimale;
- nu satisface integral cerințele tehnice minimale;
- ofertantul nu răspunde la clarificări în termenul indicat de beneficiar sau răspunsurile nu sunt concludente;
- prin răspunsul la solicitările de clarificări se completează sau modifică oferta depusă inițial;
- dezavantajoase pentru beneficiarul privat;
- în niciun caz autoritatea contractantă nu va fi responsabilă pentru daunele, indiferent de ce natură, legate de anularea procedurii, chiar daca a fost notificată în prealabil în acest sens.

Clarificari inainte de data limita de depunere a ofertelor si intocmirea si transmiterea raspunsurilor la intrebarile formulate de catre operatorii economici interesati, in vederea clarificarii unor elemente cuprinse in documentatia de atribuire:

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire. Solicitarile de clarificari privind documentatia de atribuire se transmit de catre operatorii economici autoritatii contractante prin email la adresa: **primariavictoria@yahoo.com**.

Autoritatea contractanta are obligatia de a raspunde, in mod clar, complet si fara ambiguitati, cat mai repede posibil, la orice clarificare solicitata, intr-o perioada de timp care nu trebuie sa depaseasca, de regula 3 zile lucratoare de la primirea unei astfel de solicitari din partea operatorului economic, dar numai acelor solicitari primite cu cel puțin 4 zile inainte de data- limita stabilita pentru depunerea ofertelor, cu conditia transmiterii solicitarii de clarificari in timp util de catre operatorii economici.

Autoritatea contractanta are dreptul de a publica clarificari la documentatia de atribuire i din proprie initiativa, daca acest fapt nu afecteaza participarea la procedura in cauza.

Orice astfel de clarificare trebuie publicata de catre autoritatea contractanta pe site- ul propriu **Primăria VICTORIA – Website oficial comuna VICTORIA, județul Iași (<https://comunavictoria.ro/>)**.

Autoritatea contractanta are dreptul de a prelungi depunerea ofertelor prin publicarea unui anunt de tip erata pe site-ul propriu **Primăria VICTORIA – Website oficial comuna VICTORIA, județul Iași (<https://comunavictoria.ro/>)**, in cazul in care raspunsul la solicitarile de clarificari modifica specificatiile tehnice cuprinse In documentatia de atribuire.

Raspunsurile la solicitarile de clarificari: se elaboreaza de catre AC - Comuna VICTORIA si se publica si pe site-ul propriu - **Primăria VICTORIA – Website oficial comuna VICTORIA, județul Iași (<https://comunavictoria.ro/>)** (raspunsurile insotite de intrebarile aferente fara a dezvalui identitatea solicitantilor).

Evitarea conflictului de interese

Pe parcursul aplicării procedurii de atribuire, autoritatea contractantă are obligația de a lua toate măsurile necesare pentru a preveni, identifica și remedia situațiile de conflict de interese, în scopul evitării denaturării concurenței și al asigurării tratamentului egal pentru toți operatorii economici.

Criteriul de atribuire al acordului cadru/ contractului de achiziție publică

Autoritatea contractantă are obligația de a preciza în anunțul de participare și în documentația de atribuire criteriul de atribuire al acordului cadru/contractului de achiziție publică, care odată stabilit, nu poate fi schimbat pe toată perioada de aplicare a procedurii de atribuire.

Criteriul de atribuire va fi: „Cel mai bun raport calitate-pret”.

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează în baza punctajului obținut. Oferta cu punctajul cel mai mare va fi declarată câștigătoare.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractantă va solicita ofertanților o nouă propunere financiară, iar contractul va fi atribuit ofertanțului a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut.

Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate:

Criteriul de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile Alin. 187 din Legea nr. 98/2016 care prevede: - "(1) Fără a aduce atingere dispozițiilor legate sau administrative privind prețul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru ofertanțului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

In sensul dispozițiilor alin. (1), autoritatea contractantă stabilește oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prevăzuți în documentele achiziției.

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica: Cel mai bun raport calitate-pret" .

Factorii de evaluare folosiți de AC – Comuna VICTORIA pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret sunt următorii:

Criterii de atribuire - CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ

Denumire factor evaluare/descriere/pondere

1.Prețul ofertei.

Componenta financiară: 20 puncte - Direct proporțional

Punctaj maxim total:20 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat, respectiv 20 puncte;

Pentru celelalte prețuri oferite punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:

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

$P(n) = \text{punctajul ofertei } n$
 $\text{Preț } n = \text{prețul ofertei } n$

2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar.

Componenta materie prima: 40 puncte - Direct proporțional

Punctaj maxim total: 40 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 40 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar, punctajul Pmp(n) se calculează astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$.

Unde:

Pmp (n) = punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar;

MP n = nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar;

MP maxim = nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar;

3. Timpul de acoperire a punctelor de livrare – maxim 20 de puncte

Se accepta un timp de acoperire a punctelor de livrare de maxim 45 de minute (oferta care prezinta un timp de livrare de peste 45 de minute, va fi respinsa), un timp ofertat sub 20 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritmul de calcul astfel:

Timp de acoperire a punctelor de livrare se va exprima in minute.

Punctajul se va acorda astfel:

a) pentru timpul minim ofertat (care nu se puncteaza suplimentar daca este mai mic de 20 minute), se va acorda punctajul maxim alocat;

b) pentru celelalte termene oferite, punctajul t(n) se calculeaza proportional , astfel : $T(n) = (\text{timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

Ofertantul poate face livrarea cu doua sau trei masini, autorizate toate conform cerintelor, pentru ca trebuie sa atinga toate scolile atunci luati in calcul timpul cel mai lung din trasee.

4. Gramajul pachetului de hrana – maxim 20 de puncte

Gramajul minim al pachetului de la care se porneste punctajul este de 160 gr cu raportul ingredientelor ca in tabelul de mai jos.

Ofertantul care va avea gramajul cel mai mare la pachetul de hrana sandwich va primi punctajul maxim.

Zero puncte se vor da pentru ofertele cu gramajul minim impus, cel de 160 gr.

Algoritmul de calcul astfel:

Punctajul se va acorda astfel:

a) pentru gramajul maxim ofertat se va acorda punctajul maxim alocat;

b) pentru celelalte gramaje oferțate;

Punctajul gr(n) se calculează proporțional, astfel: $Gr(n) = (\text{gramajul minim oferțat} / Gr\ n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

Gramajele minime impuse de HG 23/2025 – total 160 gr respectând condițiile de mai jos:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
Produse de panificație din făina integrală (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 50%
Produse din carne și / sau brânzeturi/derivate din lapte	40 g	Minim 25%
Legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare)	40 g	Maxim 25%
La acestea se va adăuga un Fruct – la alegere: măr, portocale, banane, mandarine/clementine. etc.		

La oferta cu cel mai mare gramaj produsele de panificație nu trebuie să depășească 100 gr din totalul pachetului.

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula: $P\ \text{total} = P + Pmp + T(n) + Gr(n)$ exprimat cu două zecimale.

În cazul în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, autoritatea contractantă solicită ofertanților clasati pe primul loc, în scris, o nouă propunere financiară.

Reoferțarea are în vedere departajarea ofertelor, pe baza unei noi propuneri financiare, caz în care contractul va fi atribuit ofertantului clasat pe primul loc.

Clarificări:

Relații suplimentare se pot obține la nr. de tel. 0741266834.

Eventualele solicitări de clarificări la documentația de atribuire și răspunsurile la solicitările de clarificări se vor transmite prin e-mail. Adresa la care se transmit solicitările de clarificări: primariavictoria@yahoo.com.

Comisia pentru achiziția își rezervă dreptul de a solicita clarificări/completări, necesare în analiza ofertelor depuse.

Achizitor,

U.A.T. COMUNA VICTORIA

Responsabil achiziției publice,

