

**Nr. 172/09.04.2024**

Aprobat,  
Primar,  
Ing. GRAD GHEORGHE



## **CAIET DE SARCINI**

**pentru achizitia de Servicii de catering in cadrul Programului National Masa sanatoasa – pregatire, preparare si livrare pachete alimentare pentru preșcolarii și elevii din structura Școlii Gimnaziale Secusigiu, comuna Secusigiu, județul Arad**

### **CAPITOLUL I. – INFORMAȚII GENERALE**

**1.1.Achizitor (Autoritate contractanta): UAT COMUNA SECUSIGIU.**

#### **1.2.Beneficiar direct**

SCOALA GIMNAZIALA SECUSIGIU DIN COMUNA SECUSIGIU, JUDET ARAD, cu structurile:

- Scoala Gimnaziala Sanpetru German, com Secusigiu, jud Arad
- Scoala Primara Sanpetru German, com Secusigiu, jud Arad
- Gradinita PN Sanpetru German, com Secusigiu, jud Arad
- Scoala Primara Munar, com Secusigiu, jud Arad
- Gradinita PN Munar, com Secusigiu, jud Arad
- Scoala Gimnaziala Secusigiu, com Secusigiu, jud Arad
- Gradinita PN Secusigiu, com Secusigiu, jud Arad
- Scoala Primara Satu Mare, com Secusigiu, jud Arad
- Gradinita PN Satu Mare, com Secusigiu, jud Arad

#### **1.3.Descrierea proiectului**

Scoala Gimnaziala din comuna Secusigiu cu structurile apartinatoare, sunt beneficiare directe ale Programului National Masa sanatoasa (PNMS), coform prevederilor Ordinului 3840/2024 privind aprobarea Listei unitatilor de invatamant preuniversitar incluse in Programul National „Masa sanatoasa“ in anul 2024.

Implementarea acestui program are drept scop asigurarea premiselor accesului la educatie a tuturor copiilor prin crearea motivatiei pentru studiu, mentinerea echilibrului socioemotional,

întărirea stării de bine și dezvoltarea muncii intelectuale a prescolarilor și elevilor, prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase.

**Sursa de finanțare:** Programul Național “Masa sănătoasă” aprobat prin HG 24/2024.

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

Autoritatea contractantă și unitatea de învățământ au obligația să urmărească și să verifice buna desfășurare a procesului de aprovizionare privind distribuția către elevi/prescolari a pachetului alimentar.

Conducerea unității de învățământ desemnează un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează și se transmite ISJ/ISMB un raport semestrial cu privire la derularea PNMS.

#### **Având în vedere:**

- prevederile HG 24/2024 privind instituirea programului național Masa Sănătoasă,
- Hotărârea Consiliului de Administrație a Școlii Gimnaziale din comuna Secusigiu, nr. 34/11.03.2024, privind aprobarea tipului de suport alimentar precum și orarul de distribuție a suportului alimentar acordat prescolarilor și elevilor din cadrul structurilor Școlii Gimnaziale Comuna Secusigiu, în cadrul programului național Masa sănătoasă
- Hotărârea Consiliului Local al comunei Secusigiu, nr. 31/29.03.2024 privind aprobarea bugetului și implementării programului pentru Masa sănătoasă, autoritate contractantă-Comuna Secusigiu și beneficiar direct al programului – Școala Gimnazială din comuna Secusigiu, cu structurile aferente

Se elaborează prezentul caiet de sarcini ca parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantii solicitanți la procedura își vor elabora ofertele, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect **Servicii de catering în cadrul Programului Național Masa sănătoasă – pregătire, preparare și livrare pachete alimentare pentru preșcolarii și elevii din structura Școlii Gimnaziale Secusigiu, comuna Secusigiu, județul Arad**

Cerintele impuse vor fi considerate ca fiind cerințe minimale. Vor fi luate în considerare toate ofertele care îndeplinesc cel puțin cerințele minime din acest caiet de sarcini.

**Oferta ce conține servicii inferioare celor prevăzute în prezentul caiet de sarcini sau nu satisface cerințele caietului de sarcini va fi declarată oferta neconformă și va fi respinsă.**

Procedura de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii simplificate PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND PROCEDURA SIMPLIFICATĂ PROPRIE PENTRU ACHIZIȚIA DE SERVICII SOCIALE PREVAZUTE ÎN ANEXA 2 LA LEGEA 98/2016”, aprobată prin HCL

Secusigiu nr.31/29.03.2024, cu aplicarea criteriului de atribuire: **CEL MAI BUN RAPORT CALITATE- PREȚ**, în condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice, actualizată și a HG nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice , actualizată.

Inițierea procedurii de atribuire se va realiza prin publicarea unui anunț publicitar pe site-ul Autorității Contractante, [www.primariasecusigiuar.ro](http://www.primariasecusigiuar.ro), respectiv prin transmiterea spre publicare a unui anunț de participare, însoțit de documentația de atribuire.

#### **1.4.Legislatia care sta la baza intocmirii prezentului caiet de sarcini:**

- Lege nr.98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare
- HG 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice
- H.G. nr. 24/15.01.2024 privind instituirea Programului național “Masă sănătoasă”
- Ordinul 3070/15.01.2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul național „Masa sanatoasa„(PNMS) pentru anul 2024
- ORDIN 3840/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masa sanatoasa“ în anul 2024
- HOTARARE Nr.177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național „Masa sanatoasa“
- LEGE nr. 123/2008, pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor, produselor agricole și de abrogare a regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) ;
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare;
- Ordin nr.295/2002 pentru aprobarea Normelor privind aditivii alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consum uman
- HG 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare
- Hotărârea nr. 568/2002 privind iodarea universală a sării destinate consumului uman, hranei animalelor și utilizării în industria alimentară
- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile

microbiologice pentru produsele alimentare

- Directiva Consiliului 90/496/CEE din 24 septembrie 1990 privind indicarea valorii nutritive pe etichetele produselor alimentare
- LEGE nr. 150 (r1) privind siguranta alimentelor si a hranei pentru animale

### **1.5. Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului**

Prestatorul va trebuie să țină cont de următoarele informații generale cu privire la modul concret de derulare a contractului de servicii de catering:

- a) Tipul de contract: contract de servicii, cu executare succesivă pe bază de comandă emisă de beneficiar.
- b) Unitatea de măsură a contractului: pachetul (porția), configurată conform prevederilor prezentului caiet de sarcini
- c) Numărul maxim de porții ce vor fi asigurate la o livrare: 642 pachete (portii), in functie de numarul de copii prezenti la activitatile didactice.
- d) Pentru anul școlar 2024-2025 există posibilitatea ca numărul elevilor înscriși să fie diferit, din istoricul anilor anteriori apreciem +/- 7 elevi.
- e) Regimul de livrare: zilnic, de luni până vineri, pe toată perioada derulării activităților școlare (se **exclud zilele de vacanță și zilele nelucrătoare sau în care, conform ordinelor MEN sau alte acte normative, nu se derulează activitățile școlare**)
- f) Tipul mesei servite - pachet alimentar, tip sandwich (sendviș), conform cerințelor caietului de sarcini
- g) Grupul țintă (consumatori) – copii din ciclul prescolar, primar și gimnazial.

## **CAPITOLUL II – CONDIȚII ȘI CERINȚE GENERALE**

### **2.1. Descrierea serviciului de catering, cod CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev. 2)**

Având în vedere că Școala Gimnazială din comuna Secusigiu și structurile aferente, nu dispune în prezent de cantina pentru prepararea în regim propriu a meselor calde și nici de spații special amenajate pentru servirea mesei sau pentru depozitarea produselor alimentare pentru pastrare, s-a optat ca suportul alimentar să fie un **pachet alimentar**, în conformitate cu articolul 3, lit. c, din Hotărârea nr 24 din 11 ianuarie 2024 privind Instituirea Programului Național Masa sănătoasă.

- Prestatorul trebuie să asigure zilnic: **pregătirea, prepararea și livrarea pachetelor alimentare pentru prescolarii și școlarii din structurile Scolii Gimnaziale a comunei Secusigiu**, în cantitățile și în conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare a Legii nr.123/2008, privind alimentația sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și a Ordinului nr. 1563/2008 privind aprobarea listei alimentelor nerecomandate prescolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a altor reglementări privind sănătatea publică, ce fac obiectul serviciilor.
- Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană, în valoare de **maxim 15 lei cu TVA inclus/pachet alimentar (portie), adică 13,76 lei fără TVA/pachet alimentar (portie)**.
- 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.

- Volumul serviciilor estimat pentru viitorul contract se conturează precum urmează:

| Numărul de beneficiari | Numărul de zile | Număr de pachete alimentare             |
|------------------------|-----------------|---|
| 642 copii              | 103             | Max 642 zilnic<br>66.126 total contract |

**Notă:** Numărul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda zilnic poate varia în funcție de copiii efectiv prezenți la activitățile didactice;

**Astfel, propunerea tehnică și propunerea financiară va fi formulată ținând cont de numărul maxim de copii ce poate fi înscris în cadrul acestui program ( 642 de copii), respectiv de valorile indicate în tabelul de mai sus 66.126 pachete alimentare, valori cărora le corespunde valoarea estimată a viitorului contract 909.893,76 lei, fara TVA. Prestarea serviciilor, livrarea, începe în prima zi cu activități didactice de după ziua transmiterii ordinului de începere a prestării serviciilor.**

- Ofertantii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, în cazul contractului de prestare servicii, astfel:
  - valoare materii prime,
  - servicii de preparare a hranei
  - servicii de transport.
- Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:

| Nr.crt.  | ACTIVITATE                                      | DETALIERE ACTIVITATI  |
|--|---|---|
| <b>Etapa 1 – Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor</b> |   |   |
| 1  | Definirea calendarului de prestare              | Cu cel puțin 10 zile înainte de începerea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului programul propus pentru luna următoare, în care va indica zilele în care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului.<br>După primirea și analiza programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului. |
| <b>Etapa 2 – preluarea comenzii</b>                                      |   |   |
| 1  | Primirea și confirmarea comenzii de către parti | Prestatorul va primi comanda emisă de beneficiar, zilnic, în funcție de numărul de prescolari/elevi prezenți la activitățile didactice din ziua respectivă, numărul de  |

|   |                                 |  |
|---|---------------------------------|--|
|   |                                 | <p><u>pachete destinate elevilor care din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă nu pot beneficia de pachetul alimentar și vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice de 15 lei cu TVA inclus.</u> Comanda privind numărul de pachete ce trebuie livrat în ziua respectivă se emite zilnic, cel mai târziu până la ora 08 30.</p> <p><u>Pentru un număr de 2 elevi se va asigura zilnic meniu care să nu conțină produse de carne.</u></p> <p>Pentru 3 elevi, se va asigura regimul alimentar, prescris de medicul specialist la solicitarea Scolii Gimnaziale Secusigiu. Regimul alimentar specific pentru fiecare copil în parte se va constitui ca anexa la contractul de servicii.</p> <p>După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii. După primirea comenzii Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a pachetului alimentar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute de actele normative și prezentul caiet de sarcini.</p> |
| 2 | Prepararea produselor comandate | <p>Prestatorul se va asigura că personalul implicat în activitățile de preparare și manipulare a alimentelor ce compun meniul respectă cerințele de igienă și Securitate alimentară, prevăzute de legislația în vigoare. Prestatorul se obligă să prezinte Beneficiarului, la simpla cerere a celui din urmă, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații.</p> <p>Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non-animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere copii</p>  |

|                                    |   |  |
|------------------------------------|---|--|
|                                    |   | după aceste documente.   |
| 3                                  | Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate | <p>Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale, biodegradabile, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului.</p> <p><b>Ambalajele:</b> Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară.</p> <p>Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.</p>   |
| <b>Etapa 4 – Livrarea comenzii</b> |   |  |
| 1                                  | Livrarea produselor preparate                                   | <p>Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic până cel mai târziu la ora 11:00 a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice, la fiecare unitate de învățământ .</p> <p>Livrarea se va efectua utilizând mijloace de transport autorizate sanitar- veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil în materie.</p> <p>Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări</p> <p>Livrarea se va face la unitățile de învățământ din Comuna Secusigiu după cum urmează :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Scoala Primara Sanpetru German, loc. Sanpetru German si Gradinita PN Sanpetru German, nr.6 – 112 copii</li> <li>- Scoala Primara Sanpetru German (Remiza) loc. Sanpetru German, nr.25 – 49 copii</li> <li>- Scoala Gimnaziala Sanpetru German, nr. 14., com Secusigiu – 60 copii</li> <li>- Scoala primara Munar si Gradinita PN Munar , nr.96, com Secusigiu – 32 copii</li> <li>- Scoala Gimnaziala Secusigiu, nr. 334, com Secusigiu – 273 copii</li> </ul> |

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <p>- Gradinita PN Secusigiu, nr.331A, com Secusigiu – 69 copii</p> <p>- Scoala primara Satu-Mare, nr.29, com Secusigiu – 31 copii</p> <p>- Gradinita PN Satu-Mare, nr.161, com Secusigiu – 16 copii</p>   |
|   |                             | Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie să îndeplinească cerințele sanitare în vigoare.   |
|   |                             | Prin modul în care va derula activitățile de livrare Prestatorul va asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către Prestator cu ocazia următoarei livrări.   |
| <b>Etapa 5 – Recepția serviciilor și a produselor livrate</b> |                             |   |
| 1   | Recepția comenzilor livrate | <p>Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțite a mărfurilor, întocmite și prezentate de către prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor.</p> <p>Reprezentanții prestatorului și ai Beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de recepție a produselor livrate.</p> <p>Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat de prestator trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.</p> <p>Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării</p> |



|   |                               |   |
|---|-------------------------------|---|
|   |                               | produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate   |
| 2 | Recepția serviciilor prestate | <p>Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantității de produse consumate, 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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.</p> <p>Recepția serviciilor se va face în baza proceselor verbale de recepție a produselor, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință, semnate de ambele parti-beneficiar si prestator.</p> <p>La momentul recepției serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative.</p> <p>Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza proceselor verbale de recepție întocmite conform celor prevăzute mai sus.</p> <p>Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016.</p> |

## 2.2. Evidența cantitatilor solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiara a PNMS va tine 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.

Prestatorul autorizat/inregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele

comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

Ofertantul va preciza in oferta financiara numarul de pachete alimentare livrate gratuit, respectiv cate un pachet alimentar/zi ce se va constitui zilnic, pentru o perioada de 48 de ore de la livrare, drept proba de mancare din lotul livrat.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim 103 zile de scolarizare estimate/persoana/perioada contractuala. Cele 103 zile sunt defalcate in doua perioade, in conformitate cu structura anului scolar 2023-2024 si cea a anului scolar 2024-2025, astfel prima perioada 08 Mai - 21 iunie 2024, cu 33 de zile si cea de a doua perioada, de la 9 septembrie - 20 decembrie 2024, cu 70 de zile de scoala.

### **2.3. Specificatiile tehnice si cerintele generale ale obiectului achizitiei**

In cadrul contractului se vor asigura serviciile de pregatire, preparare si de livrare a pachetelor alimentare avand urmatoarea componenta, in conformitate cu anexa 3 la HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa,,:

1. produse de panificatie din faina integrala - paine feliata sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului
2. produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totala a pachetului
3. legume - rosii, castraveti, salata sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totala a pachetului
4. un fruct: mar, banana, para sau fructe de sezon, tinandu-se cont de gradul de perisabilitate.

#### **La prepararea meniurilor NU se vor utiliza:**

- materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneză, creme de ouă, îndulcitori, adaosuri de îngroșare, coloranți sintetici.
- In prepararea pachetului alimentar se vor folosi doar produse alimentare/ alimente ce îndeplinesc cerințele de calitate și cantitate prevăzute în Ordinul MS nr. 1563/2008, corespunzătoare grupei de vârstă aferenta ciclului preșcolar/ primar/gimnazial in conformitate cu legislația națională in vigoare.
- Se va evita folosirea legumelor cu conținut sporit de lichide care afectează consistența (umezirea) produsului de panificație.
- Produsele ce compun meniul nu vor conține în exces ulei/grăsimi, condimente sau săruri.
- Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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.

#### **Norme minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea pachetelor alimentare pentru prescolari si scolari**

- Produsele de origine animala sau nonanimala din care se prepara pachetele alimentare trebuie

- sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii alimentari permisi a fi adaugati in alimente,
- Sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente
  - Se recomanda imbogatirea ratiei alimentare in vitamine si minerale, prin folosirea de salate din legume crude
  - Pachetele alimentare trebuie pregatite in dimineata zilei in care se servesc, pastrandu-se in conditii igienico – sanitare si la temperaturi corespunzatoare, in conformitate cu legislatia in vigoare
  - Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra pentru o perioada de 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei aplicabile in materie.
  - La realizarea meniurilor se va tine cont de prevederile Ordinului Ministerului Sanatatii nr.1563/2002 privind aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti si a anexelor acesteia.
  -

## ANEXA NR.1

### Lista alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor

| Nr. Crt. | Alimente nerecomandate                                 | Limita de la care alimentele devin nerecomandate   | Exemple de categorii de alimente care prin continut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate   |
|----------|--|--|--|
| 1        | Alimente cu continut mare de zaharuri*                 | Peste 15 g zaharuri/100g produs  | - prajituri<br>- bomboane<br>- acadele<br>- alte produse similare  |
| 2        | Alimente cu continut mare de grasimi                   | Peste 20 g grasimi/100 g produs, din care, cumulativ:<br>- grasimi saturate peste 5 g/100 g produs<br>- acizi grasi trans peste 1 g/100 g produs | - hamburgeri<br>- pizza<br>- produse de tip patiserie<br>- cartofi prajiti<br>- alte alimente preparate prin prajire<br>- maioneze, margarina<br>- branza topita, branzeturi tartinabile cu continut de grasime peste 20%<br>- mezeluri grase<br>- alte produse similare |
| 3        | Alimente cu continut mare de sare                      | Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu/100 g produs)   | - chipsuri<br>- biscuiti sarati<br>- covrigei sarati<br>- sticksuri sarate<br>- snacksuri<br>- alune sarate<br>- seminte sarate<br>- branzeturi sarate<br>- alte produse similare  |
| 4        | Bauturi racoritoare**                                  | -  | - orice tip de bauturi racoritoare, cu exceptia apei potabile imbuteliate sau a apei minerale imbuteliate  |
| 5        | Alimente cu continut ridicat de calorii pe unitatea de | Peste 300 kcal pe unitatea de vanzare  | - orice tip de aliment care, prin continut, aduce un aport de  |

|   |                           |   |   |
|---|---------------------------|---|---|
|   | vanzare                   |   | calorii de peste 300 kcal pe unitate de vanzare   |
| 6 | Alimente neambalate***    | - | - alimente vrac<br>- sandvisuri neambalate  |
| 7 | Alimente neetichetate**** | - | - alimente care nu respecta prevederile Hotararii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare |

\* Fac exceptie fructele si legumele proaspete.

\*\* In incinta scolilor se va vinde numai apa potabila sau minerala imbuteliata, pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

\*\*\* Se excepteaza bananele si citricele.

\*\*\*\* Pentru crearea unor deprinderi nutritionale sanogene se recomanda etichetarea nutritionala.

- Beneficiarul și Prestatorul convin de comun acord meniul pentru săptămăna următoare.
- Meniul va avea un aport caloric minim de 400 calorii (kcal), asigurându-se un raport optim între elementele de bază (proteine, lipide, glucide) conform recomandărilor din Anexa 3 din Ordinul 1563/2008

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

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

- Ofertantul va asigura cel puțin următoarele 5 variante de pachete alimentare, iar o varianta nu va fi livrata mai mult de o singura data pe saptamana:

| Nr. Crt. | VARIANTA DE PACHET ALIMENTAR  | CANTITATE MAXIMA ZILNICA |
|----------|---|--------------------------|
| 1        | 1. produse de panificatie din faina integrala - chifla - 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului<br>2. produse din carne - piept de pui la gratar 40 g felii cascaval 10g, unt 10g - 37% din greutatea totala a pachetului<br>3. legume – rosii, castraveti - 20 g - 13% din greutatea totala a pachetului<br>4. un fruct: mar sau banana sau alt fruct in functie sezon | 642                      |
| 2        | 1. produse de panificatie din faina integrala - chifla - 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului   |                          |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>2. produse din carne si lactate - sunca de pui 40 g si cascaval felii 20 g – 37% din greutatea totala a pachetului</p> <p>3. legume - gogosar, castraveti - 20 g - 13% din greutatea totala a pachetului</p> <p>4. un fruct: para sau banana sau alt fruct in functie de sezon</p>   |  |
| 3 | <p>1. produse de panificatie din faina integrala - chifla - 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului</p> <p>2. produse din carne- crispy la cuptor din carne slaba de porc 50 g si felii cascaval 10g- 37% din greutatea totala a pachetului</p> <p>3. legume - salata, rosii - 20 g - 13% din greutatea totala a pachetului</p> <p>4. un fruct: mar sau banana sau alt fruct in functie de sezon</p>         |  |
| 4 | <p>1. produse de panificatie din faina integrala - chifla - 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului</p> <p>2. produse din carne si lactate – piept de pui crispy la cuptor 40 g si cascaval felii 20g - 37% din greutatea totala a pachetului</p> <p>3. legume – castraveti, gogosar - 20 g - 13% din greutatea totala a pachetului</p> <p>4. un fruct: mar sau banana sau alt fruct in functie de sezon</p> |  |
| 5 | <p>1. produse de panificatie din faina integrala - chifla - 80 g - maximum 50% din greutatea totala a pachetului</p> <p>2. produse din carne si lactate – sunca de curcan 40 g si cascaval felii 20g - 37% din greutatea totala a pachetului</p> <p>3. legume – gogosar, salata - 20 g - 13% din greutatea totala a pachetului</p> <p>4. un fruct: mar sau banana sau alt fruct in functie de sezon</p>                   |  |

**Pentru grupele speciale de consumatori:**

1. grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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; astfel de meniuri se stabilesc pentru un numar de cel puțin 3 copii, se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist la solicitarea Scolii Gimnaziale Secusigiu. Regimul alimentar specific pentru fiecare copil in parte se va constitui ca anexa la contractul de furnizare,

2. copii care nu consuma carne din considerente religioase sunt in numar de cel putin **2 copii; se vor prezenta minim 5 fise de meniu zilnic, fara carne.**

#### **2.4. Cerinte privind ambalarea si etichetarea:**

Pachetele alimentare, se distribuie sub forma ambalata, Sandviciurile trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință. Fructele vor fi ambalate individual si vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

**PACHETELE ALIMENTARE VOR FI LIVRATE NUMAI CU MIJLOACE AUTO AUTORIZATE/ÎNREGISTRATE SANITAR-VETERINAR CU REGIM TERMIC DE REFRIGERARE SAU CONGELARE.**

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

În conformitate cu prevederile legale in vigoare privind etichetarea si ambalarea produselor alimentare preambalate, pachetele alimentare vor fi etichetate cu etichete care cuprind urmatoarele **elemente obligatorii:**

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de“, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- 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

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

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

este necesară înscrierea lotului;

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

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

## **2.5. Siguranța și perisabilitate microbiologică**

**Pachetele alimentare vor fi pregătite, preparate și livrate în aceeași zi.**

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.

## **2.6. Condiții pentru transport și distribuție**

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitățile școlare, respectiv elev sau prescolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

## **2.7. 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.

**2.8. Persoanele** angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației 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 fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

## **2.9. Graficul de livrare /structurile arondate,**

Graficul de livrare se stabilește pentru nr. maxim de copii înscriși în structura Școlii Gimnaziale Secușigiu și structurile arondate,

- Pentru luna Mai 2024, cu 18 zile de activitate didactică, pentru 642 de copii, se vor livra 11.556 pachete alimentare
- Pentru luna Iunie 2024, cu 15 zile de activitate didactică, pentru 642 de copii, se vor livra 9630 pachete alimentare
- Pentru luna Septembrie 2024, cu 16 zile de activitate didactică, pentru 642 de copii, se vor livra 10.272 de pachete alimentare
- Pentru luna Octombrie 2024, cu 19 zile de activitate didactică, pentru 642 de copii, se vor livra 12.198 de pachete alimentare
- Pentru luna Noiembrie 2024, cu 20 zile de activitate didactică, pentru 642 de copii, se vor livra 12.840 de pachete alimentare
- Pentru luna Decembrie 2024, cu 15 zile de activitate didactică, pentru 642 de copii, se vor livra 9630 pachete alimentare

**Livrările zilnice se vor asigura pentru urmatoarele locatii:**

- **GRADINITA PN SANPETRU GERMAN+SCOALA PRIMARA SANPETRU GERMAN, nr.6, loc. Sanpetru German, judet Arad – nr. maxim copii – 112**
- **SCOALA GIMNAZIALA SANPETRU GERMAN, nr.14, loc. Sanpetru German, judet Arad**  
Nr. maxim copii - 60
- **SCOALA PRIMARA SANPETRU GERMAN, pentru elevii care au cursuri in incinta Remizei PSI , nr.25, loc. Sanpetru German, judet Arad**  
Nr. maxim de copii - 49
- **SCOALA PRIMARA MUNAR+GRADINITA PN MUNAR, nr.96, loc. Munar, judet Arad**  
Nr. maxim de copii - 32
- **SCOALA GIMNAZIALA SECUSIGIU, nr.334, loc. Secusigiu, judet Arad**  
Nr. maxim de copii - 273
- **GRADINITA PN SECUSIGIU, nr. 331A, loc. Secusigiu, judet Arad**  
Nr. maxim de copii - 69
- **SCOALA PRIMARA SATU-MARE, nr.29, loc. Satu- Mare, judet Arad**  
Nr.maxim de copii - 31
- **GRADINITA PN SATU-MARE, nr.161, loc. Satu-Mare, judet Arad**  
Nr.maxim de copii - 16

## **2.10. Receptia si livrarea**

Livrarea se va realiza zilnic, la cele 8 locatii, pe baza comenzilor transmise de unitatile scolare.

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

Transmiterea comenzilor pentru fiecare zi de curs, se va efectua de catre responsabilii pe fiecare unitate scolară, între orele **8:00-8:30, telefonic**.

Prestatorul se va organiza in asa fel incat toate pachetele alimentare, pentru toate cele 8 locatii apartinand Scolii gimnaziale Secusigiu, sa fie **distribuite pana cel tarziu la ora 10:00 a fiecarei zi de curs**.

Receptia pachetelor aferenta serviciilor de catering pentru scoli se va realiza in fiecare zi de prestare . Receptia se va face la livrare, de responsabilul numit pe unitatea scolară/o comisie de receptie, in prezenta prestatorului , si va fi consemnata intr-un proces-verbal de receptie cantitativa si calitativa, semnat de reprezentantii ambelor parti. Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu nr. de portii livrate zilnic, in care se va preciza meniul din ziua respectiva.

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

- Aviz de expediere
- Proces verbal de receptie cu anexa centralizatorului cu nr de portii



- Declarație de conformitate sau Certificat de calitate , pe care este menționat lotul de produse.
- certificatul de sănătate publică veterinară eliberat de medicul veterinar oficial care asigură supravegherea unității

Controlul produselor se va face aleator, vizual, și dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sănătate Publică. Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către contractant.

Cantitățile constatate ca lipsesc, în urma verificărilor, vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

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

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască pachetele alimentare în cauză cu altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 ore de la primirea notificării.

În cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini, achizitorul are dreptul de a solicita înlocuirea întregului lot de produse alimentare livrate. Toate cheltuielile ocazionate de această situație vor fi suportate de contractant. Contractantul va asigura distribuția pachetelor alimentare la locurile de livrare cu personal propriu, avizat medical și echipat corespunzător, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă sanitar-veterinară și de siguranță a alimentelor. Distribuția pachetelor alimentare nu se va considera finalizată până nu se va realiza recepționarea prealabilă a pachetelor alimentare, de către persoana responsabilă din partea beneficiarului.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului de către reprezentanții beneficiarului, în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta xerocopiile ale documentelor legale de achiziționare a materiilor prime /produselor livrate – facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, certificate sanitarveterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate.

În cazul în care pe perioada contractului la autoritatea contractantă intervine necesitatea unor schimbări, precum: frecvența livrărilor, cantitatea, perioada, locul de desfășurare etc., în funcție de evoluția programului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic, cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte , se va putea efectua modificarea cerințelor, inclusiv, cu acordul prestatorului.

## **2.11. Facturarea și plata serviciilor prestate**

Facturarea serviciilor prestate se va face o singură dată pe lună, în baza proceselor verbale de recepție și a anexelor acestora. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de beneficiar, confirmate prin procesele verbale de recepție.

Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării la autoritatea contractantă, din bugetul alocat prin Programul Masă sanatoasă, fără ca achizitorul să fie obligat să facă plata din bugetul propriu.

Având în vedere că sursa de finanțare a prezentei achiziții este bugetul de stat și că în lipsa acestei finanțări nu există posibilitatea susținerii acestor cheltuieli din veniturile proprii ale bugetului local al comunei Secușigiu, societățile comerciale participante la această procedură își vor asuma, prin însușirea clauzelor contractuale, rezilierea contractului la simpla notificare a autorității contractante, în situația în care finanțarea de la bugetul de stat va fi anulată.

## **CAPITOLUL III – MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI**

Prezentare generală a prestatorului de servicii

Descrierea organizatiei: date de identificare (denumire, data infiintarii, forma de organizare, CUI, adresa sediului, adresa puncte lucru, daca este cazul, reprezentati legali si pozitia in organizatie)

**3.1. Documente de calificare- documentele de calificare se prezinta atat pentru ofertant cat si, daca este cazul, pentru subcontractanti si/sau terti sustinatori,**

1. DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59 - 60 din Legea 98/20162. Declaratia pe proprie raspundere cu privire la conflictul de interese, definit de art.59 si art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice,

Conf. art. 63, alin. (1) din Lege 98/2016 coroborat cu art. 21, alin. (5) din HG 395/2016, persoanele cu functii de decizie din cadrul autoritatii contractante în ceea ce priveste organizarea, derularea si finalizarea procedurii de achizitie sunt: ing. Grad Gheorghe - Primar; Stoica Horia – Viceprimar; Niculescu Violeta – Inspector – Presedinte comisie de evaluare oferte, Chesa Maria-Inspector – membru comisia de evaluare oferte, Demsorean Mariana – membru comisia de evaluare oferte, Vasile Ioan Adrian -consilier– membru supleant comisia de evaluare oferte, si membrii Consiliului Local al comunei Secusigiu: Gal Stefan, Timis Danut, Beserman Benjamin, Baiant Cristian, Banatan Lucian, Bulz Nicolae, Horti Pavel, Latii Florin, Morogan Ecaterina, Holban Danut, Vlad Stefan, Mezeniuc Gavrilă, Covaci Silivan.

1. DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016, privind achizitiile publice
2. DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea 98/2016, privind achizitiile publice
3. DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016, privind achizitiile publice
4. DECLARAȚIE PRIVIND LISTA PRINCIPALELOR PRESTARI DE SERVICII ÎN ULTIMII 3 ANI, cu relevanta în domeniul serviciilor de catering. Ofertantul trebuie sa demonstreze ca a prestat si dus la bun sfarsit, în ultimii 3 ani (calculat de la data limita de depunere a ofertelor), servicii de catering si/sau furnizare produse alimentare in valoare cumulata de cel puțin: **909.000 lei fara TVA, la nivelul a minimum un contract - maximum a 3 contracte.** Vor fi depuse si documentele justificative pentru demonstrarea celor prezentate in declaratie, dupa cum urmeaza: copie contract invocat/e drept experiență similară, acte aditionale (dupa caz) , procese verbale de recepție parțiale finale/ alte documente ce indică valorile, datele și beneficiarii serviciilor prestate.
5. DECLARAȚIE PRIVIND UTILAJELE, INSTALAȚIILE, ECHIPAMENTELE TEHNICE DE CARE DISPUNE OPERATORUL ECONOMIC PENTRU ÎNDEPLINIREA CORESPUNZĂTOARE A CONTRACTULUI DE SERVICII
6. Acord de asociere – dupa caz;
7. Acordul de subcontractare – dupa caz
8. Angajamentul de sustinere din partea unui tert - dupa caz
10. Certificat de atestare fiscala eliberat de organul de administrare fiscala al administratiei teritoriale de pe raza caruia operatorul economic are sediul social, privind plata la bugetul general consolidat-formulare tip emise de organele competente, din care sa reiasa ca nu are datoriile restante la momentul depunerii acestora
11. Certificat de atestare a platii impozitelor si taxelor locale , eliberate de autoritatea publica locala /autoritatile publice locale in circumscriptia careia/carora are sediul social/sediile secundare, precum si punctul/punctele de lucru pentru care exista obligatii de plata si/sau alte active impozabile din care sa reiasa ca nu are datoriile restante la momentul depunerii acestora
12. Certificat de cazier judiciar al operatorului economic si al membrilor organului de administrare,

de conducere asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC, actul constitutiv, valabil la data prezentarii

13. Certificat de cazier fiscal al operatorului economic si al membrilor organului de administrare, de conducere asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC, actul constitutiv, valabil la data prezentarii.

14. Autorizatia de functionare a operatorului economic, emisa de organele competente, valabila la data depunerii ofertei

15. Certificatul constatator emis de ONRC, in termen de valabilitate

16. Ofertantul va transmite inclusiv Declarația privind partea/ partile din propunerea tehnica si financiara care au caracter confidential, clasificate, protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile, in masura in care, in mod obiectiv, dezvaluirea acestor informatii ar prejudicia interesele legitime ale operatorului economic, in special in ceea ce priveste secretul comercial si proprietatea intelectuala.

### **3.2. Modalitatea de prezentare a propunerii tehnice**

Propunerea tehnica elaborata de ofertant va trebui sa reflecte asumarea de catre ofertant/tert sustinator/subcontractant a tuturor cerintelor /obligatiilor/specificatiilor din prezentul caiet de sarcini, in acest sens fiind necesara completarea si semnarea Declaratiei privind insusirea cerintelor caietului de sarcini. De asemenea, in cadrul propunerii tehnice, ofertantul (ofertant unic, asociati, terti sustinatori, subcontractanti) va transmite Declaratia privind respectarea conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului, precum si formularul de Contract propus, semnat si stampilat de ofertant.

Prezentarea propunerii tehnice se va face astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii corespondentei propunerii tehnice cu specificatiile din caietul de sarcini.

Propunerea tehnica va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului, pe toata durata de valabilitate stabilita de autoritatea contractanta.

#### **Propunerea tehnica va contine:**

A. **Descrierea** produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor in conformitate cu cerintele prevazute in caietul de sarcini, aplicabile obligatoriu prezentei achizitii. In cadrul propunerii tehnice ofertantul va prezenta informatii cu privire la materiile prime/produsele alimentare ce se vor pregati, cu specificarea furnizorilor / producatorilor , documente justificative de la furnizor/producator din care sa rezulte caracteristicile alimentelor de baza/materia prima/produsele alimentare.

Ofertantul va prezenta obligatoriu cate o fisa pentru fiecare din cele 5 variante de meniu ofertate, care sa contina descrierea tuturor produselor precum si indicarea gramajului fiecarui produs.

Ofertantul va prezenta totodata propunere fisa de meniu, minim 5 fise, pentru categoriile de copii care nu consuma carne, cu respectarea obligatorie a principiilor nutritionale prevazute prin: LEGE nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar , Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Toate Fisele de meniu prezentate, vor fi vizate inclusiv de catre un medic nutritionist/dietetician avizat in conditiile Legii nr. 256/2015 privind exercitarea profesiei de dietetician, precum si infiintarea, organizarea si functionarea Colegiului Dieteticienilor din Romania.

#### **B. Resursele alocate – personalul ofertantului**

Ofertantul trebuie sa asigure resursele umane necesare si suficiente pentru realizarea activitatilor contractului, conform graficului convenit intre parti.

Tot personalul implicat in activitatile de preparare, manipulare si livrare a produselor alimentare,

trebuie sa respecte, pe toata perioada de derulare a activitatilor contractului, cerintele legale privind siguranta alimentara si sa detina avizele/autorizatiile impuse de lege, in acest sens.

Personalul operatorului economic care manipulează hrana la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice **Lista personalului responsabil** pentru indeplinirea activitatilor de preparare, ambalare si transport al produselor alimentare, care fac obiectul prezentului caiet de sarcini, impreuna cu documentele suport. Pentru indeplinirea corespunzatoare a cerintelor privind pregatirea, preparare si livrarea a unui nr. maxim de 642 pachete zilnic, ofertantul va face dovada unui numar de minim 10 anagajati, din care cel putin 2 bucatari.

Pentru personalul inclus in indeplinirea activitatilor contractului, ofertantii vor include documente suport, cum ar fi, dar fara a se limita la:

- Certificate de instruire profesionala privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena alimentara, conf. normelor legale in vigoare – Curs de igiena, in conf. cu Ordin nr 2209/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, valabil la data prezentarii.
- Fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent, cf. HG nr.355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si comp. ulterioare.
- Extras Revisal / contract de munca/declaratii de disponibilitate

In cazul in care pe perioada derularii contractului, contractantul va avea nevoie de mai mult personal decat cel specificat in Propunerea tehnica, acesta va raspunde pentru asigurarea acestor resurse, fara costuri suplimentare; in acest caz, contractantul isi va completa echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Daca achizitorul considera ca un membru al personalului contractantului, este inefficient sau nu isi indeplineste sarcinile la nivelul cerintelor stabilite, achizitorul are dreptul sa solicite inlocuirea acestuia pe perioada desfasurarii contractului, pe baza unei cereri scrise justificata. In acest caz toate costurile generate de inlocuirea personalului sunt suportate de contractant.

In cazul in care contractantul intentioneaza sa inlocuiasca unul sau mai multe persoane nominalizate in cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu conditia ca persoanele noi, implicate in derularea activitatilor contractului, sa detina la randul lor toate avizele/autorizarile cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma la cererea beneficiarului, la momentul urmatoarei livrari, prin prezentarea documentelor suport care dovedesc indeplinirea cerintei.

#### **Infrastructura tehnica necesara realizarii activitatilor contractului**

Ofertantul trebuie sa se asigure ca personalul care isi desfasoara activitatea in cadrul contractului, dispune de sprijinul material si de infrastructura necesara pentru a permite acestuia sa indeplineasca activitatile in mod optim si sa se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanta aferente contractului.

Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica urmatoarele liste :

- Lista utilajelor si a echipamentelor folosite la prepararea si ambalarea pachetului alimentar
- Ambalajele reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare, in conditii adecvate de temperatura si protectie impotriva contaminarii pe parcursul manipularii/transportului
- Mijloacele de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Mijloacele de transport trebuie să îndeplinească următoarele condiții: să fie autorizate sanitar-veterinar, să fie prevăzute și dotate cu mijloace de ventilație și frigorifice, inclusiv cu aparatura pentru controlul și înregistrarea temperaturii, să asigure pe toata durata transportului păstrarea nemodificată

a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor posibilități de poluare, degradare și contaminare a produsului.

Ofertantul va prezenta, pentru cel puțin 2 (doua) mijloace de transport, cu care va asigura transportul și distribuția pachetelor alimentare în cele 4 localități, unde sunt localizate structurile școlare aparținătoare Scolii gimnaziale Secusigiu, următoarele documente:

- dovada deținerii mijloacelor de transport (proprietate, chirie, comodat etc),
- autorizațiile sanitar-veterinare pentru transportul produselor alimentare,

În cadrul propunerii tehnice se va prezenta, în copie „conform cu originalul”, dovada autorizării sanitar-veterinare/Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare, pentru operatorul economic prestator de servicii de catering, valabile la data deschiderii ofertelor.

#### **D. Graficul de prestare a serviciilor de catering**

În cadrul propunerii tehnice ofertantul va ține cont de volumul, distanțele între locațiile unde urmează a se livra pachetele alimentare și de ritmicitatea livrarilor meniurilor, ținând cont de punctul 2.9 din caietul de sarcini.

Distanțele rutiere între localitățile unde își au locațiile structurile școlare sunt după cum urmează:

Sanpetru German - Munar - distanța rutieră - 3,5 km

Munar – Secusigiu – distanța rutieră – 3 km

Secusigiu – Satu Mare - distanța rutieră – 3,5 km

După momentul semnării contractului de servicii, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare și graficul aproximativ de livrare, aferent contractului, întocmit pe luni/săptămâni, urmând ca acesta să fie actualizat, după caz, periodic (de regula lunar), în funcție de programul școlar al grupului țintă, precum și a condițiilor de derulare a proiectului.

Programul orar de livrare poate fi modificat de către beneficiar, cu condiția notificării prestatorului, cu cel puțin o zi înainte.

- E. Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice angajamentul ofertantului de a nu subcontracta prestarea serviciilor ulterior emiterii ordinului de începere, fără acceptul autorității contractante, către operatorii economici care nu au fost nominalizați ca fiind subcontractanți de specialitate în cadrul ofertei
- F. Se vor prezenta în cadrul propunerii măsurile de reducere a riscurilor care pot apărea pe parcursul desfășurării prezentului contract de achiziție publică. Riscurile ce pot apărea, se referă la:

| <b>NR. CRT</b> | <b>RISC IDENTIFICAT (adaugați și alte riscuri considerate identificate ca probabile)</b>                       | <b>MODALITATE DE ATENUARE/LIMITARE IMPACT/REMEDIERE</b> |
|----------------|--|---|
| 1              | Risc de aprovizionare (stocuri insuficiente, furnizori multipli etc) producere și livrare nr.zilnic de meniuri |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| 2 | Riscuri privind resursele umane (personal insuficient pentru pregatire, preparare si livrare a pachetelor alimentare)  |  |
| 3 | Riscuri privind incadrarea in termenele de livrare (intarzieri in efectuarea livrarilor conf. termenelor de livrare/prestarii de servicii, intarzieri in livrare legate de conditii meteo sau altele asemenea) |  |
| 4 | Riscuri privind inlocuirea alimentelor, hranei necorespunzatoare /perioada de garantie pentru inlocuirea acesteia  |  |
| 5 | Riscuri de imbolnavire a beneficiarilor, consumatori directi   |  |
| 6 | Alte riscuri identificate de ofertant  |  |

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

### **3.3 Modalitatea de prezentare a propunerii financiare**

1. Oferta financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și să permită îndeplinirea contractului de achiziție, la parametrii cantitativi și calitativi solicitați prin caietul de sarcini, în condițiile legal reglementate de legislația în vigoare.

2. Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă. Propunerea financiară se va prezenta prin completarea modelului de formular și anexei puse la dispoziție în cadrul documentației de atribuire.

3. Prețul total oferit va fi exprimat în lei, exclusiv TVA și va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.

4. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 60 zile. Nu se acceptă oferte alternative.

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

6. În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.

7. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

8. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

9. Prețul inclus în propunerea financiară va fi estimat în lei, fără TVA, cu specificarea TVA separat, fără a depăși valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare, adică fără a depăși valoarea de 909.893,76 lei fără TVA (991.784,19 lei cu TVA inclus). În cazul în care prețul fără TVA, inclus în propunerea financiară, depășește valoarea estimată, comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată inacceptabilă.

Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea descrescătoare a punctajelor obținute de fiecare ofertant.



## **Factor de evaluare nr.2 – tehnic calitate -Ponderea materiei prime din pretul unitar**

### **Punctaj maxim acordat -60%**

Factorul tehnic materie prima va tine cont de faptul ca cel puțin 60% din pretul unitar al pachetului alimentar per beneficiar se va aloca pentru achiziția materiei prime.

Pentru ofertantul care aloca cea mai mare pondere din pretul pachetului alimentar, materiei prime se acorda punctajul maxim alocat – 60 puncte

Pentru celelalte preturi oferite punctajul P(n) se calculeaza proportional, dupa urmatoarea formula:

$P(n) = (\text{Pondere oferita} / \text{Pondere maxima}) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

Pentru verificarea indeplinirii acestei cerinte, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul si ponderea acestuia in cadrul pretului unitar propus (ex: specificatii produse, cost achizitie/distributie, furnizori etc).

Ofertele al caror cost cu materia prima nu este de cel putin 60% vor fi respinse.

Pentru ofertarea de 60% din pretul unitar al pachetului alimentar pentru achiziția materiei prime nu se acorda punctaj, aceasta fiind conditie obligatorie.

**Factor de evaluare nr.3- tehnic calitate-Timpul de livrare** (minute) raportat la distanta dintre punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar, unde ofertantul produce pachetele alimentare si locul livrării.

Punctaj maxim acordat – 20%

Se accepta un timp de acoperire a punctelor de livrare, de maxim 60 minute, iar oferta/ofertele care prezinta un timp de livrare mai mare de 60 de minute vor fi respinse.

Punctajul pentru factorul de evaluare „timp de livrare” se acorda astfel: a) Pentru timpul de livrare cel mai scurt (Tmin) se acorda punctajul maxim – 20 puncte. b) Pentru alt timp decat cel prevazut la lit. a) se acorda punctajul astfel:  $P(n) = (T_{min}/T_n) \times 20$  puncte Unde: - P(n) – punctajul ofertei care se evalueaza - Tmin = timpul cel mai scurt de livrare - Tn = timpul de livrare mentionat in oferta care se evalueaza

Pentru verificarea indeplinirii cerintei, ofertantul va prezenta documente justificative privind numarul mijloacelor de transport autorizate, pe care le va utiliza pentru livrare si documente care atesta numarul de persoane avizate, implicate in procesul de distribuire si livrare a pachetelor alimentare.

### **Notă:**

Ofertantul câștigător va fi cel care va obține punctajul cel mai mare, în urma aplicării criteriului de atribuire “ cel mai bun raport calitate-pret” .

Punctajul pentru fiecare ofertă se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare, exprimat cu maxim două zecimale.

## **CAP. V ASPECTE FINALE**

**OFERTA alcatuita din: documentele de calificare, propunere tehnica si propunere financiara, se va prezenta intr-un exemplar original , in format hartie (fizic) in colet/plic sigilat.**

OFERTA va avea un OPIS intocmit iar documentele vor fi numerotate, pe fiecare pagina. Filele cu informatii pe verso vor fi si ele semnate, fara a se numerota.

Documentele de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara se vor indosaria separat, vor avea fiecare cate un opis in care vor fi mentionate toate documentele solicitate in documentatia de atribuire, cu indicarea paginii la care se afla documentul – in ordinea din documentatia de atribuire.



Documentele de calificare se vor indosaria in ordinea in care au fost solicitate in caietul de sarcini a achizitiei. In cazul in care exista subcontractanti sau asociati, documentele de acelasi tip se vor aseza unul dupa altul (mai intai pentru ofertant sau liderul de asociatie, apoi pentru asociati, dupa care pentru subcontractanti).

Documentele de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara se vor introduce in plicuri distincte, sigilate si marcate corespunzator, astfel:

**Plicul 1: DOCUMENTE DE CALIFICARE:**

1. Formular de Scrisoare de inaintare
2. Scrisoare de garantie de participare
3. Declaratia pe proprie raspundere cu privire la conflictul de interese, definit de art.59 si art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice,
4. DECLARATIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016, privind achizitiile publice
- 5.DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea 98/2016, privind achizitiile publice
- 6.DECLARAȚIE privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016, privind achizitiile publice
- 7.DECLARAȚIE PRIVIND LISTA PRINCIPALELOR PRESTARI DE SERVICII ÎN ULTIMII 3 ANI, cu relevanta in domeniul serviciilor de catering. Ofertantul trebuie sa demonstreze ca a prestat si dus la bun sfarsit, în ultimii 3 ani (calculat de la data limita de depunere a ofertelor), servicii de catering si/sau furnizare produse alimentare in valoare cumulata de cel putin: 909.000 lei fara TVA, la nivelul a minimum un contract - maximum a 3 contracte. Vor fi depuse si documentele justificative pentru demonstrarea celor prezentate in declaratie, dupa cum urmeaza: copie contract invocat/e drept experiență similară, acte aditionale (dupa caz) , procese verbale de recepție parțiale finale/ alte documente ce indică valorile, datele și beneficiarii serviciilor prestate
- 8.DECLARAȚIE PRIVIND UTILAJELE, INSTALAȚIILE, ECHIPAMENTELE TEHNICE DE CARE DISPUNE OPERATORUL ECONOMIC PENTRU ÎNDEPLINIREA CORESPUNZĂTOARE A CONTRACTULUI DE SERVICII
- 9.Acord de asociere – dupa caz;
10. Acordul de subcontractare – dupa caz
- 11.Angajamentul de sustinere din partea unui tert - dupa caz
12. Certificat de atestare fiscala eliberat de organul de administrare fiscala al administratiei teritoriale de pe raza caruia operatorul economic are sediul social, privind plata la bugetul general consolidat-formulare tip emise de organele competente, din care sa reiasa ca nu are datoriile restante la momentul depunerii acestora
13. Certificat de atestare a platii impozitelor si taxelor locale , eliberate de autoritatea publica locala /autoritatile publice locale in circumscriptia careia/carora are sediul social/sediile secundare, precum si punctul/punctele de lucru pentru care exista obligatii de plata si/sau alte active impozabile din care sa reiasa ca nu are datoriile restante la momentul depunerii acestora
14. Certificat de cazier judiciar al operatorului economic si al membrilor organului de administrare, de conducere asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC, actul constitutiv, valabil la data prezentarii
15. Certificat de cazier fiscal al operatorului economic si al membrilor organului de administrare, de conducere asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC, actul constitutiv, valabil la data

prezentarii.

16. Autorizatia de functionare a operatorului economic, emisa de organele competente, valabila la data depunerii ofertei

17. Certificatul constatator emis de ONRC, in termen de valabilitate

18. Ofertantul va transmite inclusiv Declarația privind partea/ partile din propunerea tehnica si financiara care au caracter confidential, clasificate, protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile, in masura in care, in mod obiectiv, dezvaluirea acestor informatii ar prejudicia interesele legitime ale operatorului economic, in special in ceea ce priveste secretul comercial si proprietatea intelectuala.

### **Plicul 2: PROPUNERE TEHNICA:**

Conform informatii prezentate in Caietul de sarcini cap III., 3.2. MODALITATEA DE PEZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

### **Plicul 3: PROPUNEREA FINANCIARA**

- Conform informatii prezentate in Caietul de sarcini cap III. , 3.3

**Plicurile: 1, 2 si 3 se introduc intr-un plic/colet marcat sigilat (pe linia de lipire se aplica stampila ofertantului )**

Pe plic/colet se vor mentiona urmatoarele:

- a) denumirea si adresa ofertantului;
- b) denumirea si adresa autoritatii contractante;
- c) denumirea obiectului supus licitatiei;
- d) mentiunea: „A nu se deschide inainte de data ..... ora .....” conform invitatie de participare nr. ....

In exteriorul plicului/coletului sigilat, se vor prezenta urmatoarele documente:

- Scrisoarea de inaintare - model Formular;
- Acordul de asociere (daca este cazul)
- Imputernicirea pentru semnatarul ofertei (daca este cazul)
- Imputernicirea pentru reprezentarea ofertantului la sedinta de deschidere a ofertelor(daca este cazul).

In cazul in care exista incertitudini sau neclaritati in ceea ce priveste anumite documente prezentate, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a solicita detalii, precizari sau confirmari suplimentare atat de la ofertantul in cauza, cat si de la autoritatile competente care pot furniza informatii in acest sens.

Interacțiunea cu ofertanții se va desfășura după următoarele reguli:

- Reguli de comunicare și transmitere a datelor: solicitările de clarificări referitoare la prezenta documentație de atribuire se vor adresa în mod exclusiv via e-mail: primariasecusigiu@yahoo.com, in termenele precizate de Autoritatea Contractanta iar raspunsurile la acestea vor fi transmise prin mijloacele de comunicare indicate de catre operatorii economici in cadrul solicitarii de clarificari.

- Pentru comunicările ulterioare depunerii ofertelor: comisia de evaluare va transmite solicitările de clarificare în legatura cu oferta prin utilizarea mijloacelor de comunicare indicate de catre Ofertanti in cadrul Ofertelor depuse.
- Operatorii economici vor transmite răspunsurile la clarificari și eventualele documente solicitate pe parcursul evaluarii via e-mail: primariasecusigiu@yahoo.com , în format electronic, semnate cu semnătură electronică, conform Legii nr. 455/2001.
- Operatorii economici au obligația de a depune ofertele la adresa și până la data și ora limită pentru depunere, stabilite in invitația de participare. Ofertele depuse după expirarea termenului / la altă adresă sunt respinse.
- Comisia de evaluare are obligația de a deschide ofertele la data, ora și locul indicate în invitația de participare, cu excepția cazurilor în care intervin modificări ce au fost comunicate sau in cazul in care acest lucru nu este posibil din cauza numarului mare de ofertanti.
- Comisia de evaluare are obligația de a analiza și de a verifica fiecare ofertă atât din punct de vedere al elementelor tehnice propuse, cat si din punct de vedere al aspectelor financiare pe care le implica. Propunerea tehnica trebuie sa corespunda cerintelor minime prevazute in documentatia de atribuire. Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica.
- Pe parcursul analizării și verificării documentelor prezentate de ofertanți, comisia de evaluare are dreptul de a solicita oricând clarificari sau completări ale documentelor prezentate de aceștia pentru demonstrarea conformității ofertei cu cerințele solicitate.
- După finalizarea evaluării ofertelor, comisia de evaluare elaborează raportul procedurii de atribuire care se semnează de către toti membrii comisiei.
- Autoritatea contractantă informează fiecare ofertant cu privire la deciziile luate în ceea ce privește rezultatul procedurii, respectiv atribuirea/încheierea Contractului, inclusiv cu privire la motivele care stau la baza oricărei decizii de a nu atribui contractul, ori de a relua procedura de atribuire, cât mai curând posibil, dar nu mai târziu de 1 zi de la emiterea deciziilor respective.

#### **CAP.V. INFORMAȚII ADMINISTRATIVE**

- Termen limita de primire a ofertelor: 17.04.2024, ora 12.00
- Data și ora deschiderii ofertelor : 17.04.2024, ora 14.00
- Adresa la care se depune oferta : Ofertele financiare, tehnice si documentele de calificare semnate si stampilate vor fi depuse in plic inchis la sediul Primariei Comunei Secusigiu – Registratura; Telefon : 0257/411.320, Fax : 0257/411.303; E-mail: primariasecusigiu@yahoo.com; Localitatea Secusigiu; Judetul Arad; Nr. 275 si vor fi insotite de Scrisoare de inaintare a ofertei+Imputernicire (dupa caz). Pe plic se va mentiona numele ofertantului, tipul documentelor (Documente de calificare, Propunere tehnica, Propunere financiara), denumirea procedurii si “A nu se deschide pana la data de 17.04.2024, ora 14.00”.
- Ofertele depuse personal de catre ofertanti vor putea fi înregistrate doar în zilele lucratoare si doar între orele 08:30 si 15:00 de luni până joi inclusiv, iar vineri între orele 08:30 si 12:00.

- La sedinta de deschidere a ofertelor, pot participa din partea ofertantilor, persoane care vor fi imputernicite din partea persoanei autorizate, sa reprezinte operatorul economic la sedinta de deschidere a ofertelor.

Dacă plicul nu este marcat conform prevederilor de mai sus, autoritatea contractantă nu își asumă nicio responsabilitate pentru rătăcirea ofertei.

Documentele de participare la procedură se primesc de autoritatea contractantă numai dacă sunt intacte, sigilate și se păstrează de aceasta, până la data și ora deschiderii procedurii.

Oferta care este depusă la o altă adresă decât cea stabilită de autoritatea contractantă prin documentația de atribuire/ anunțul de publicitate sau după expirarea datei limită pentru depunerea ofertei, va fi respinsă, urmând a se returna nedeschisă.

Ofertantul are dreptul de a depune o singură ofertă, cu obligația ca aceasta să nu se abată de la cerințele prevăzute în documentația de atribuire.

**Notă:**

- În cazul în care există incertitudini sau neclarități în ceea ce privește anumite documente prezentate, Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita detalii, precizări sau confirmări suplimentare atât de la ofertantul în cauză, cât și de la autoritățile competente care pot furniza informații în acest sens.
- Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic. Ofertele depuse la o altă adresă decât cea stabilită în cadrul anunțului de publicitate sau după expirarea datei pentru depunere vor fi respinse din cadrul procedurii.
- În cazul documentelor emise de instituții/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie să fie semnate și parafate conform prevederilor legale.

**Intocmit**

**Compartiment**

**Implementare proiecte**

**Boulescu Virgilia Oana**

**ANEXA 1 LA CAIET DE SARCINI**

**Proces-verbal de recepție calitativă și cantitativă,  
PACHETE ALIMENTARE livrate in cadrul Programului National Masa sanatoasa,  
comuna Secusigiu**

**INCHEIAT LA DATA DE.....**

**Între:**

....., având sediul în  
....., nr....., denumită în continuare

**Beneficiar**, pe de o parte

**și**

**S.C.** ..... **S.R.L.**, cu sediul în  
....., denumită în continuare **furnizor**, pe de altă parte.

**Unitatea**..... a procedat la  
recepția calitativă și cantitativă a produselor de mai jos, livrate de

**S.C.** ..... **S.R.L.**, în baza  
contractului servicii de catering nr. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ cu următoarele  
documente însoțitoare:

Aviz de insotire marfa nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_,

Declaratie de conformitate/Certificat de calitate, nr...../.....

Certificat Sanitar Veterinar.....

| Nr. Crt | Denumirea produsului                                | Nr. bucăți | Din care pachete alimentare neconforme (nr. bucati) | Neconformitate depistata (exemplu – ambalaj deteriorat, fruct stricat, pachet incomplet, lipsa eticheta etc. | Observatii |
|---------|---|------------|---|--|------------|
| 1       | Pachet alimentar, alcatuit din Sandwich si un fruct |            |   |  |            |

Pachetele alimentare neconforme, sunt in nr de....., bucati. Prestatorul se obliga sa le inlocuiasca cu pachete alimentare conforme intr-un interval de timp de maxim 2 ore.

**Beneficiar,**

**UNITATEA**.....

**Prestator**

**SC** .....

**Responsabil**  
(nume, prenume, semnătură)

**Reprezentant**  
(nume, prenume, semnătură)