

Aprobat,
Primar
MERISANU CRISTIAN ION



CAIETUL DE SARCINI AL ACHIZITIEI

Pentru atribuirea contractului de achiziție servicii de furnizare pachet alimentar în cadrul Programului național „Masa sanatoasa” suport alimentar pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale nr. 6 din municipiul VULCAN, județul Hunedoara”

I. Cerințele prezentului Caiet de sarcini sunt considerate minime și obligatorii.

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant va elabora oferta sa pentru achizitia de servicii de catering.

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire și contine indicatii privind regulile de baza care trebuie respectate astfel incat ofertanti sa elaboreze propunerea tehnica corespunzator cu necesitatile autoritatii contractante.

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate minime.

Organizarea și desfasurarea procedurii de achizitie se efectueaza conform prevederilor cuprinse in **Procedura operationala, PROCEDURA PROPRIE privind achizitiile de servicii din Anexa nr.2 din Legea nr.98/2016**

1. INFORMATII GENERALE

Denumirea autoritatii contractante, adresa și punctul de contact:

UAT MUNICIPIUL VULCAN (Primaria municipiului Vulcan)

Adresa poștală: **municipiul VULCAN, bd. Mihai Viteazu, nr. 31, jud. Hunedoara, România, telefon +40254570340, +40254570011 fax +40254571910, e-mail: primvulcan@e-vulcan.ro; pagina web: https://www.e-vulcan.ro/**

Scoala Gimnazială nr. 6 Vulcan este beneficiara a **Programului, „Masa sanatoasa”** aprobat prin H.G nr.24/2024. Implementarea acestui program, are ca scop sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor prin crearea motivatiei pentru studiu, mentinerea echilibrului socio-

emotional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănatoase care să susțină învățarea.

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de furnizare pachet alimentar, respectiv prepararea și livrarea unui suport alimentar, întrucât în unitatea de învățământ nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă, cu respectarea normelor de igienă aprobate prin OMS nr.1456/2020, pentru elevii și prescolarii Scolii Gimnaziale nr.6 Vulcan în perioada 01.05.2026-31.12.2026.

3. Cod CPV 55524000-9 (Rev.2) Servicii de catering pentru școli

Serviciile de catering vor fi prestate în baza graficului de prestare stabilit de conducerea Scolii Gimnaziale nr. 6 Vulcan, la fiecare locație indicată.

4. Sursa de finanțare: Bugetul de stat

Valoarea totală este de 644.021,70 lei fără TVA (454 beneficiari x 105 zile x 13,51 lei/beneficiar, fără TVA) la care se adaugă TVA.

OBIECTIVE:

Obiectivul general al proiectului este reducerea numărului de elevi aflați în situație de eșec școlar și a numărului elevilor care abandonează școala, creșterea participării la educația școlară în municipiul Vulcan, prin acordarea, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-un porție, **în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată**, limită ce va cuprinde prețul materiei prime, cheltuieli cu prepararea hranei, și cheltuieli cu transportul și distribuția. În categoria cheltuielilor cu distribuția se vor lua în calcul și cheltuielile cu asigurarea ambalajelor de unică folosință și a șervețelilor necesare servirii pachetului alimentar.

II. CERINTE GENERALE

DESCRIEREA SERVICIULUI

Pachetul alimentar va fi livrat prin sistem de catering, pentru prescolarii și elevii prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, întrucât Școala gimnazială nr. 6 Vulcan nu are cantină, pachetul alimentar trebuie livrat în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător.

Pachetele alimentare pentru preșcolarii și elevii din Școala gimnazială nr. 6 Vulcan, în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, vor fi livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi pastrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în spații special amenajate în cadrul Scolii Gimnaziale nr. 6 Vulcan, în condiții igienico-sanitare și de siguranță alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Transportul tuturor produselor alimentare de la blocul alimentar (bucătărie) al unității de alimentație colectivă sau publică în sistem catering, se efectuează numai cu mijloace de transport

auto autorizate sanitar, care sa nu fie folosite in alte scopuri, in recipiente cu capace etanse, care sa asigure o ermetizare perfecta.

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarii și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii și adolescenti.

Servirea (distribuirea), pachetului alimentar in cadrul unitatii de invatamant se face de catre persoane desemnate de conducerea acesteia, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere care a participat, in prealabil, la curatenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislatiei aplicabile in materie referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

III: CERINTE SPECIFICE

3.1 EVIDENȚA CANTITĂȚILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE ȘI CONSUMATE

Scoala Gimnaziala nr. 6 Vulcan, beneficiară a programului, va tine evidenta cantitatii de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidenta numărului de copii.

In functie de modificarile intervenite in frecventa numarului de beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau de a diminua numarul de portii, fara modificarea pretului unitar, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de persoane cuprins in comenzile lansate de catre beneficiar, pretul contractului modificandu-se corespunzator.

Furnizorul/prestatorul autorizat/înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranta alimentelor va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranta acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligatia de a păstra avizele de expeditie aferente fiecărei distribuții.

Ofertarea se va face pentru cantitatea maxima de elevi, prezenti la cursuri/activitati didactice.

Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, (care nu sunt datorate neconformitatii prepararii si a continutului mesei calde livrate), se vor putea solicita meniuri adecvate bolilor respective, prestatorul avand obligatia de a se conforma intocmai.

Fiecare dintre aceste meniuri vor fi insotite de calculul caloriilor, continutul de proteine, lipide si glucide.

3.2. CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

3.3. SIGURANȚĂ ȘI PERISABILITATE MICROBIOLOGICĂ

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către Școala gimnazială nr. 6 Vulcan, respectiv elev sau prescolar, după caz, va fi: ziua producerii pachetului.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - Școala Gimnazială nr. 6 Vulcan.

Produsele alimentare vor fi pastrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

3.4. CONDITII PENTRU TRANSPORT SI DISTRIBUTIE

Ofertantul va asigura distribuirea pachetelor alimentare, cu transport și personal propriu, pe cheltuiala acestuia, **numai cu mijloace de transport speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare** până la punctele stabilite împreună cu beneficiarul, unde se va preda persoanelor responsabile cu distribuirea acestora, pe baza documentelor legale însoțitoare, respectiv aviz de însoțire a marfii și declarații de conformitate însoțite de prestator.

Ofertantul trebuie să dețină autovehiculul autorizat de autoritatea sanitar veterinară, pentru transportul de alimente și **termoboxuri speciale cu închidere etanșă pentru activitatea de catering**, care asigură transportul produselor alimentare la temperaturi controlate.

În timpul transportului până la beneficiar, pachetele alimentare vor fi protejate împotriva oricărui contaminare probabile, care face alimentele improprie consumului uman, periclitații sănătății, astfel încât să nu poată fi consumate în acea stare. Se vor introduce măsuri adecvate, astfel încât să se preîntâmpine și să se evite eventuale epidemii.

3.5. METODE DE TESTARE SI CONTROL

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

Producerea, manipularea și transportul pachetelor alimentare se va executa numai de către persoane implicate în derularea contractului nominalizate de ofertant, care dețin **certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena**, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena, cu modificările și completările ulterioare, și **Fisa de aptitudini specifice activității desfășurate**, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

3.6. CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitații sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

Produsele finite, posibil de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate, potrivit cu siguranța alimentelor.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care este oferita masa caldă către elevi/preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutritional se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății prin Direcția de Sănătate Publică Județeană Hunedoara.

Ofertantul trebuie să dovedească că dispune de capacitatea tehnică, respectiv de utilaje specializate pentru desfășurarea activității de catering și de personal calificat pentru prestarea serviciului de catering.

Pachetele alimentare vor fi preparate cu respectarea Normelor minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, prezentate în Anexa nr.3 la HG nr.1171/2025, astfel:

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 să fie 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 să fie adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi să fie adăugați în alimente.

4. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă să fie servite ca omletă la cuptor.

5. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugarea de legume.

6. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

7. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

8. 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.

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

- sandviciuri cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
- sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și prin prezentul caiet de sarcini.

Ofertantul va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează să fie folosite în derularea contractului.

La prepararea hranei se vor folosi gramajele, conform prevederilor rețetarelor.

Pachetele alimentare vor fi livrate în intervalul de timp 09:30 – 09:40 în perioada zilelor cu activitate didactică.

Ofertantul se obligă să respecte toate standardele și cerințele naționale și europene aplicabile în raport de natura produselor;

Ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute in actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea si transportul hranei;

Ofertantul se obliga ca in situatia in care in urma anchetei alimentare efectuate de catre reprezentantii beneficiarului rezulta un deficit/o deviatie de la principiile nutritionale prezentate in prezentul caiet de sarcini, sa corecteze/compenseze acest lucru cat mai rapid prin meniurile ce le va livra ulterior.

Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a următorului de contract desemnat, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

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 preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

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.

Ambalajele vor fi confecționate din materiale biodegradabile si care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul.

Scoala gimnaziala nr. 6 Vulcan va colecta in containere/pubele, deseurile rezultate dupa servirea mesei, fara a le amesteca cu celelalte deseuri rezultate din activitatea curenta, astfel incat, operatorul de salubritate, sa-l poata ridica periodic.

3.7. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA

Fiecare persoana/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personala si va purta echipamentul de protecție si de lucru adecvat si curat.

Prestatorul va prezenta in cadrul propunerii tehnice, Certificate medicale cu mentiunea „apt de munca”, eliberate de unitati medicale specializate in medicina muncii, efectuate pentru persoanele/salariatii prestatorului implicati in prepararea pachetelor alimentare.

3.8. ALTE CERINTE SPECIFICE:

În cazul în care, in perioada de derulare a contractului, se constata de catre beneficiar ca sunt elevi care apartin unei religii/cult, care restrictioneaza consumul de alimente care contin carne de porc, prestatorul are obligatia de a produce si livra si pachete alimentare, care nu contin produse cu continut de origine animala, respectiv de porc.

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 servicii, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

IV. CONTROLUL SI RECEPTIA

Predarea-preluarea portiilor de hrana se va face la sediul Scolii Gimnaziale nr. 6 Vulcan, strada Traian nr. 2A, municipiul Vulcan, jud. Hunedoara sub supravegherea personalului desemnat, care va consemna aspectul cantitativ si calitativ al alimentelor intr-un proces verbal.

Personalul desemnat de catre Școala Gimnazială nr. 6 Vulcan cu distribuirea pachetului alimentar, va avea obligatia si dreptul de a urmarii si verifica prestarea serviciului pe toata durata contractului, in prezenta prestatorului sau a persoanei/persoanelor desemnate de acesta. In cazul in care se vor constata abateri care pot duce la consecinte grave pentru starea de sanatate a persoanelor beneficiare, ofertantul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele in cauza cu altele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru acestea.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să-l execute. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului, care vor semna alături de cei din cadrul programului în "Registrul de control privind hrănirea" ce va fi păstrat la fiecare dintre locațiile programului.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către responsabilul de program desemnat. In cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunica imediat, în scris, prestatorului. De asemenea, în cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și responsabilul de program, desemnat, vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei

Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către responsabilul de program desemnat, sau de către un reprezentant al eșalonului superior al acesteia în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare cu altele corespunzătoare se va face în termen de 2 ore, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

Nu se va distribui hrana fara avizul persoanelor desemnate de catre conducerea Scolii gimnaziale nr.6 Vulcan. Prestatorul are obligatia prelevării de probe, pe cheltuiala sa, atat la sediul sau, cat si la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mancare, conform legislatiei in vigoare.

Probele se vor pastra minim 48 de ore, de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiul frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grafic de temperatura, actualizat de persoana responsabila desemnata;

La sediul unitatii beneficiare, recoltarea se va face de personalul prezent al Prestatorului.

Recoltarea probelor se va face doar in recipiente sterilizate prin fierbere; se eticheteaza pe recipient sau pe capac. Eticheta va avea mentionate urmatoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mancare recoltat, semnatura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica in scris Prestatorului care are obligatia de a se conforma pana la data urmatoarei livrari.

Prestatorul va trebui sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii autoritatii contractante in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor si de preparare a hranei, ori de cate ori se considera necesar.

V. CONDIȚII CONTRACT

Prestarea serviciilor

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii din cadrul programului, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele

de hrană prevăzute în legislația în vigoare și cu respectarea costului alocat prin program și a condițiilor de calitate solicitate prin caietul de sarcini.

Comanda pentru numărul de pachete ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, de către persoana desemnată în baza prezenței beneficiarilor.

Școala Gimnazială nr. 6 Mun. Vulcan răspunde în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanei responsabile în acest sens, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare. Personalul de specialitate și responsabilul desemnat vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestei activități.

Livrarea hranei

Livrarea pachetelor alimentare se va efectua zilnic, conform calendarului de livrare care va fi stabilită de comun acord, în funcție de programul activităților educaționale ale elevilor.

În procesul verbal zilnic se va indica ora la care au fost livrate.

Livrarea se consideră îndeplinită pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă. Hrana trebuie să fie însoțită de documente care atestă calitatea acesteia, avizul de însoțire al mărfii și declarația de conformitate.

Comanda pentru numărul de pachete se va face în funcție de prezenta la orele de curs, aceasta devenind variabilă, și se va livra pe baza de comanda telefonică sau email.

VI. CERINTE ASUPRA OFERTEI

Serviciile vor fi prestate în baza contractului de achiziție ce se va încheia în urma procedurii de achiziție publică, cu începere de la data semnării de către părți și se finalizează la **31.12.2026**.

Pe perioada implementării contractului, autoritatea contractată poate modifica cerințele (perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția proiectului, dar cu anunțarea în prealabil a prestatorului cu cel puțin 20 de zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activităților.

Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală rămâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.

Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii, respectiv numărul pachetelor alimentare, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul proiectului, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (pretului) unitar/portie, pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE - cel mai bun raport calitate-pret

FACTORI DE EVALUARE – PUNCTAJ

Pentru a asigura un proces de achiziție publică transparent, echitabil și eficient, este necesară stabilirea unor factori de evaluare clari și obiectivi. Acești factori vor permite comisiei de evaluare să compare ofertele și să selecteze furnizorul care oferă cel mai bun raport calitate-pret, respectând în același timp toate cerințele legale și specifice școlii.

I. Factori Tehnici și Calitativi (Pondere agregată: 37%)

Această categorie evaluează conformitatea ofertei cu cerințele tehnice și standardele de calitate, siguranță și igienă.

1.1. Calitatea și Siguranța Alimentară (Pondere: 15%)

• 1.1.1. Certificări și Autorizații:

- Prezența și valabilitatea autorizațiilor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor (DSVSA).
- Certificări de sistem de management al calității și siguranței alimentare (ex: ISO 22000, HACCP).
- Dovada înregistrării în Registrul Național al Operatorilor din Domeniul Alimentar (RNODA).

• 1.1.2. Proveniența și Calitatea Materiei Prime:

- Documente care atestă proveniența și calitatea ingredientelor (ex: fișe tehnice, buletine de analiză, certificate de conformitate).
- Angajamentul de a utiliza produse proaspete, de sezon și, pe cât posibil, de la producători locali (dacă este o cerință specifică).

• 1.1.3. Termene de Valabilitate și Condiții de Păstrare:

- Politica furnizorului privind termenele de valabilitate ale produselor livrate (ex: minim X zile la livrare).
- Descrierea condițiilor de depozitare și păstrare a alimentelor până la livrare.

1.2. Diversitatea și Adaptabilitatea Meniului (Pondere: 15%)

• 1.2.1. Propunerea de Meniu:

- Prezentarea unui exemplu de meniu săptămânal/lunar, echilibrat nutrițional, adaptat vârstei și nevoilor elevilor.
- Varietatea alimentelor oferite (fructe, legume, lactate, carne, cereale integrale).

• 1.2.2. Adaptarea la Cerințe Speciale:

- Capacitatea de a oferi meniuri speciale pentru elevi cu alergii alimentare, intoleranțe (ex: gluten, lactoză), diabet sau alte nevoi dietetice specifice (ex: vegetariene, vegane), pe baza documentelor medicale.
- Procedura de gestionare a acestor cerințe speciale.

1.3. Ambalare și Prezentare (Pondere: 5%)

• 1.3.1. Tipul și Calitatea Ambalajelor:

- Utilizarea de ambalaje igienice, sigure pentru contactul cu alimentele, care mențin prospețimea și temperatura.
- Prezentarea opțiunilor de ambalare (ex: porții individuale sigilate, casserole biodegradabile).

• 1.3.2. Etichetare și Porționare:

- Claritatea etichetării (ingrediente, alergeni, termene de valabilitate, informații nutriționale).
- Respectarea gramajelor și porționării conform cerințelor școlii și normelor nutriționale.

1.4. Capacitatea de Livrare și Logistică (Pondere: 2%)

• 1.4.1. Frecvența și Orarul Livrărilor:

- Capacitatea de a asigura livrări zilnice/periodice, la orele stabilite de școală.
- Flexibilitate în cazul unor modificări de orar sau nevoi urgente.

• 1.4.2. Condiții de Transport:

- Descrierea flotei auto utilizate (vehicule autorizate sanitar, dotate cu sisteme de menținere a temperaturii controlate).
- Proceduri pentru asigurarea igienei vehiculelor și a personalului de livrare.
- **1.4.3. Plan de Contingenta:**
 - Prezentarea unui plan pentru situații neprevăzute (ex: defecțiuni auto, întârzieri, probleme cu stocul de materii prime).

II. Factori Financiar (Preț) (Pondere agregată: 25%)

Această categorie evaluează oferta financiară a furnizorului.

2.1. Prețul pentru pachet alimentar (Pondere: 20%)

- Prețul total al ofertei, defalcat pe pachet alimentar, conform specificațiilor din caietul de sarcini.
- Se va puncta cu maxim 15 puncte oferta care are cel mai mic pret, respectând toate cerințele tehnice.

2.2. Structura Prețurilor și Transparență (Pondere: 5%)

- Claritatea modului de calcul al prețurilor.
- Includerea tuturor costurilor (transport, ambalare, taxe etc.) în prețul final.

III. Factori de Experiență și Capacitate (Pondere agregată: 35%)

Această categorie evaluează experiența anterioară și capacitatea furnizorului de a duce la bun sfârșit contractul. Această secțiune are o pondere semnificativă în evaluarea finală, reflectând importanța stabilității și a istoricului de succes al furnizorului.

3.1. Experiență Similară (Pondere: 30%)

Acest subcapitol va detalia modul în care ofertanții își pot demonstra experiența similară, asigurându-se că au capacitatea și expertiza necesară pentru a îndeplini cerințele contractului.

- **3.1.1. Definiția Experienței Similare:**
 - Prin "experiență similară" se înțelege prestarea de servicii de furnizare a hranei reci sau a serviciilor de catering, care au o complexitate și un volum comparabile cu cele solicitate prin prezentul caiet de sarcini.
 - Aceasta include, dar nu se limitează la, contracte derulate cu:
 - Instituții de învățământ (grădinițe, școli, licee, universități).
 - Instituții publice care deserveșc grupuri mari de beneficiari (ex: spitale, cămine de bătrâni, centre sociale).
 - Companii mari care au asigurat servicii de catering pentru un număr semnificativ de angajați.
 - Complexitatea similară se referă la cerințe precum:
 - Asigurarea calității și siguranței alimentare la standarde înalte.
 - Capacitatea de a gestiona volume mari de porții zilnic.
 - Necesitatea unor condiții stricte de transport și livrare.
 - Adaptarea la cerințe dietetice speciale.
- **3.1.2. Dovada Experienței Similare:**
 - Ofertanții trebuie să prezinte dovezi că au derulat contracte similare în ultimii 3 (trei)

ani de la data limită de depunere a ofertelor.

- Documentele justificative acceptate pot include, fără a se limita la:
 - Copii conforme cu originalul ale contractele declarate .
 - Certificate de bună execuție / Recomandări / Procese-verbale de recepție finală emise de beneficiarii anteriori (autorități contractante sau beneficiari privați).
Aceste documente trebuie să confirme că serviciile au fost prestate corespunzător și la standardele solicitate.
- **3.1.3. Criterii de Punctare pentru Experiența Similară:**
Experiența similară

0,05	1 contract -, <= 500 beneficiari , <= 30000 portii
0,10	2-3 contracte -, <= 1000 beneficiari <= 100000 portii
0,15	3-4 contracte - <= 1500 beneficiari, <= 150000 portii
0,20	4-5 contracte - , <= 2000 beneficiari, <= 200000 portii
0,30	5-6 contractes , <= 2500 beneficiari , <= 250000 portii

3.2. Capacitate Operațională (Pondere: 5%)

- Descrierea facilităților de producție și depozitare (dimensiune, dotări, capacitate).
- Numărul și calificarea personalului implicat în producție, ambalare și livrare.
- Flota auto disponibilă pentru livrări.

IV. Factori Suplimentari / Inovativi (Pondere agregată: 3%)

Această categorie poate include aspecte care aduc un plus de valoare ofertei, dar nu sunt esențiale și, conform fișierului tău, nu se vor puncta.

4.1. Programe de Educație Alimentară

- Propuneri de implicare în programe de educație nutrițională pentru elevi și părinți (ex: workshop-uri, materiale informative).

4.2. Sustenabilitate și Responsabilitate Socială

- Utilizarea de produse ecologice/bio.
- Politici de reducere a risipei alimentare.
- Implicarea în proiecte sociale sau de mediu.

4.3. Flexibilitate și Comunicare

- Sistem eficient de comunicare cu școala (persoană de contact dedicată, disponibilitate).
- Capacitatea de a se adapta rapid la cerințe noi sau la situații de urgență.

4.4. Servicii Post-Livrare:

- Procedura de gestionare a reclamațiilor și a feedback-ului.

Ponderarea și Metoda de Evaluare

Fiecare factor de evaluare va avea o pondere specifică, reflectând importanța sa în procesul de selecție. Suma ponderilor tuturor factorilor trebuie să fie 100%.

Ponderare Agregată (conform fișierului tău Excel):

- **Factori Tehnici și Calitativi: 37% (15% + 15% + 5% + 2%)**

- **Factori Financiar (Pret): 25% (20% + 5%)**
- **Factori de Experiență și Capacitate: 35% (30% + 5%)**
- **Factori Suplimentari / Inovativi: 3%**
- **Total: 100%**

Metoda de Evaluare:

Pentru fiecare factor, se poate stabili un sistem de punctaj, iar scorul final al fiecărei oferte va fi calculat prin însumarea punctajelor obținute la fiecare factor, înmulțite cu ponderea corespunzătoare.

Este esențial ca aceste criterii să fie detaliate în caietul de sarcini al licitației și să fie cunoscute de toți potențialii ofertanți.

ÎNTOCMIT
Administrator Public
Danci Marius

