



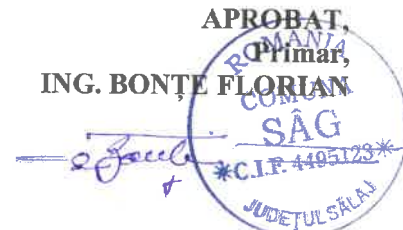
ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

APROBAT,
Primar,
ING. BONȚE FLORIAN

CAIET DE SARCINI



Privind achiziția de Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru prescolarii și elevii Școlii Profesionale Sâg, comuna Sâg, jud. Salaj, acordat în baza HG 24/2024 privind instituirea Programului "Masă sănătoasă"

1. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering pentru școli Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2).

Având în vedere ca ȘCOALA PROFESIONALĂ SÂG dispune în prezent de cantină și spații amenajate în scopul servirii mesei calde la locația în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca pentru prescolarii și elevii care învață la această școală suportul alimentar să fie masa caldă.

Totodată, luând în calcul faptul că Gradinița cu Program Normal Mal nr. 1 și Gradinița cu Program Normal Mal nr. 2 dispun de spații amenajabile pentru servirea mesei calde la locația în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca pentru prescolarii care învață la aceste grădinițe suportul alimentar să fie tot masa caldă sub formă ambalată, în porții individuale, în recipiente de unică folosință care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, închise ermetic, însoțite de tacamuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară în conformitate cu:

- Legea nr 98/2016 privind achizițiile publice;
- Legea privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a Solutionare a Contestărilor nr 101/2016;
- www.anap.gov.ro;
- HG nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă";
- Hotărârea consiliului local Sâg nr. 64/17.10.2022 privind aprobarea procedurii proprii privind organizarea și desfășurarea procedurilor de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în Anexa nr.2 la Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât cea prevăzută la art. 7 alin. (1), lit. d) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- Standarde naționale și reglementări în domeniu.
- Ofertanților le revine responsabilitatea de a cunoaște și respecta toate prevederile legale aplicabile pentru întocmirea ofertei, respectiv pentru execuția contractului.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SĂG

Localitatea Săg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii ȘCOLII PROFESIONALE SĂG, com Săg, jud. Sălaj, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile ȘCOLII PROFESIONALE SĂG, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2024, respectiv:

- 160 de zile estimate, pentru anul 2024, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin legislația aplicabilă, respectiv a prevederilor HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sanatoasă".

3. CANTITĂȚI ESTIMATE:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea suportului alimentar acordat în baza HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sanatoasă".

Livrarea mesei calde se va face în perioadele și la toate locațiile în care își desfășoară activitatea ȘCOALA PROFESIONALĂ SĂG, Comuna Săg, o dată pe zi, după cum urmează:

3.1. Livrare MASĂ CALDĂ Școala Profesională Săg, nr.160:

PERIOADA DE LIVRARE - anul 2024 :

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari în anul 2024 Școala Profesională Săg, nr.160					Număr maxim porții masa caldă
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Profesional	Total	
1	1 februarie 2024 – 20 iunie 2024	89	35	187	165	57	444	39.516
2	09 septembrie 2024 – 20 decembrie 2024	71	35	187	165	57	444	31.524
Număr total porții estimate Școala Profesională Săg, nr.160: PERIOADA DE LIVRARE – anul 2024								71.040

3.2. Livrare MASA CALDĂ sub formă ambalată în recipiente de unică folosință închise ermetic:

3.2.1 Livrare MASA CALDĂ Grădinița cu Program Normal Mal nr. 1:

PERIOADA DE LIVRARE – anul 2024:

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim preșcolari beneficiari în anul 2024 – Grădinița cu Program Normal Mal nr. 1					Număr maxim porții masa caldă
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Profesional	Total	
1	1 februarie 2024 – 20 iunie 2024	89	14	0	0	0	14	1.246
2	09 septembrie 2024 –	71	14	0	0	0	14	994



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

20 decembrie 2024								
Număr total porții estimate Grădinița cu Program Normal Mal nr. 1: PERIOADA DE LIVRARE – anul 2024								2.240

**3.2.2 Livrare MASA CALDĂ Grădinița cu Program Normal Mal nr. 2:
PERIOADA DE LIVRARE- anul 2024**

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim preșcolari beneficiari in anul 2024 – Grădinița cu Program Normal Mal nr. 2					Număr maxim portii masa calda
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Profesional	Total	
1	1 februarie 2024 – 20 iunie 2024	89	62	0	0	0	62	5.518
2	09 septembrie 2024 – 20 decembrie 2024	71	62	0	0	0	62	4.402
Număr total porții estimate Grădinița cu Program Normal Mal nr. 2: PERIOADA DE LIVRARE- anul 2024								9.920

Total estimat numar pachete suport alimentar - anul 2024	83.200	DIN CARE:
Numar estimat total mese calde in recipienti speciali pentru transport - Scoala profesionala Sâg	71.040	
<i>Numar estimat total mese calde sub forma ambalata in recipiente de unica folosinta, inchise ermetic</i>	12.160	<i>DIN CARE:</i>
Numar estimat mese calde sub forma ambalata – Gradinita cu Program Normal Mal nr. 1	2.240	
Numar estimat mese calde sub forma ambalata - Gradinita cu Program Normal Mal nr. 2	9.920	

LOCAȚIILE DE LIVRARE

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Nr.maxim pachet suport alimentar/ zi	Condiții de livrare
1.	Scoala Profesionala Sâg Preșcolar/Primar/gimnazial /profesional	Localitatea Sâg, nr.160, comuna Sâg	444 portii masa calda/zi	între orele 11-14 ³⁰ se va livra masa caldă/ pachet suport alimentar din ziua respectivă
2.	Gradinita cu Program Normal Mal nr. 1 Preșcolar	Localitatea Mal, nr. 93, comuna Sâg	14 portii masa calda sub forma ambalata /zi	
3.	Gradinita cu Program Normal Mal nr 2 Preșcolar	Localitatea Mal nr. 344, comuna Sâg	62 portii masa calda sub forma ambalata /zi	

Valoarea estimata a unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 15 lei inclusiv TVA, pentru un beneficiar, care cuprinde: prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SĂG

Localitatea Săg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

Pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar va fi utilizată pentru achiziția materiei prime.

Nota: Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime va fi respinsă ca neconformă.

4. Specificații tehnice

Se vor respecta Specificațiile tehnice din Anexa nr. 3 la HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sanatoasă", după cum urmează:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG nr.24/2024 privind instituirea Programul national „Masa sanatoasa;

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

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

2.3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. Metode de testare și control

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

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**".

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

9. Informatii suplimentare

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SĂG

Localitatea Săg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub forma ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrat sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor, sunt livrate zilnic și păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației aplicabile în materie.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către elevi și preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

Masa caldă și pachetul alimentar (dacă va fi cazul și numai solicitarea expresă a achizitorului) are la bază variantele orientative de meniu care se regăsesc în anexa nr. 2 la HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

Autoritatea contractantă propune următoarele variante de meniu pentru masa caldă, masa de prânz, cu respectarea informațiilor din anexa nr. 2 la HG nr. 24/2024, ce va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

- felul 1 – supe/ciorbe;
- felul 2 – fripturi, șnitele, etc. + garnitură/mâncăruri scăzute;
- felul 3 – desert: prăjituri, fructe proaspete, compot, budinci, iaurturi de fructe etc..

NOTA:

- Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii tipul de mâncare;
- Meniurile finale, pe zile, vor fi stabilite de comun acord cu prestatorul desemnat câștigător al procedurii de atribuire. Pe perioada derulării contractului, de comun acord, lista de meniu poate fi completată/modificată/ajustată și cu alte preparate, la solicitarea beneficiarului (Școala Profesională Săg);
- După caz, la fiecare preparat se adaugă produsul "pâine" (franzelă sau chiflă);
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide (grasimi);



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc);
- proteine (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale, etc);

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

Pentru Pachetul alimentar (daca va fi cazul si numai solicitarea expresă a achizitorului):

1. Sandwich cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată);
2. Sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov);
3. Un fruct întreg.

NOTA:

- Pachetul alimentar se va livra numai la solicitarea expresă a achizitorului, regula pentru suportul alimentar îl reprezintă furnizarea de masă caldă;
- Pachetul alimentar s-ar putea livra în situația în care elevii și preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului și nu prin prezența fizică la școală, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, și numai la solicitarea expresă a achizitorului;
- Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive tipul de sandwich și fruct și poate să propună și alte variante de meniu.
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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

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

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

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

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

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății obiectul de activitate supus licitației;



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

- Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificațiilor tehnice prevăzute în HG nr. 24/2024 privind instituirea Programului național, „Masa sanatoasă”,
- Pachetul alimentar (daca va fi cazul și numai solicitarea expresă a achizitorului) trebuie să conțină un meniu tip sandwich și un fruct.

10. Informații suplimentare cu privire la distribuția alimentelor:

- Distribuția se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, nr. 2.209/4.469/2022, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

- Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care distribuie porțiile de mâncare și/sau pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

- În ce privește masa caldă pentru prescolarii și elevii de la Școala Profesională Sâg, prestatorul va furniza mâncarea în recipiente corespunzătoare către Școala Profesională Sâg și va presta, prin personalul sau (cel puțin trei persoane), împreună cu personalul angajat al beneficiarului (două persoane) servicii de servire a mesei în spațiul pus la dispoziție de către Școala Profesională Sâg, precum și servicii de debarasare și curățare a meselor.

La Școala Profesională Sâg mâncarea caldă se va transporta în recipiente speciali pentru transport, mâncarea va fi împartită în farfurii în spațiul de luat masă din incinta școlii de către personalul operatorului (cel puțin trei persoane) împreună cu personalul angajat al beneficiarului (două persoane).

- În ce privește masa caldă pentru prescolarii de la Grădinița cu Program Normal Mal nr. 1 și Grădinița cu Program Normal Mal nr. 2, prestatorul va furniza mâncarea caldă sub formă ambalată, în porții individuale, în recipiente de unică folosință care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, închise ermetic, însoțite de tacamuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare.

5. Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Declarația ofertantului ca și-a însușit cerințele solicitate prin caietul de sarcini și ca prestarea serviciilor și fiecare dintre activitățile prevăzute în caietul de sarcini vor fi prestate. Se va prezenta Formular nr. 7: DECLARAȚIE PRIVIND ÎNSUȘIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI;

2. Declarație (formulată de către operatorul economic) prin care acesta declară faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii (conf. art. 51 alin. 2 din Lg 98/2016). Se va prezenta Formular nr. 8: DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELATIILOR DE MUNCĂ. Informații detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul de Muncă, Ministerul Muncii,



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

Familiei si Protecției Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/Legislatie. In cazul unei asocieri, aceasta declarație va fi asumata de către toti membrii asocierii.

3. Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute in caietul de sarcini, repectiv:

a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra masa calda si pachetele alimentare;

b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa calda si pachetele alimentare;

c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mancarii (masa calda si pachetele alimentare) către unitățile școlare.

La întocmirea propunerii tehnice operatoul economic va tine cont de eventualele modificări ale documentației de atribuire ca urmare a răspunsurilor la cererile de clarificări.

Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondentei propunerii tehnice cu cerințele tehnice si calitative prevăzute in caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

În situația in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma.

In situația in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnica conține si Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractanta.

6. Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractanta îl reprezintă formularul de oferta.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta – Formular nr. 9, Detalierea costurilor pentru achiziția de servicii de catering - Formular nr. 10 si Defalcarea costurilor si ponderea acestor categorii de cheltuieli - Formular nr. 11.

Propunerea financiara va cuprinde prețul în lei, cu doua zecimale cu toate taxele plătite si platibile, indicând prețul fara TVA si separat valoarea TVA.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publica. Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la preturile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente privind, după caz, preturile la furnizori, situația stocurilor de materii prime si materiale, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concura la formarea preturilor si implicit conduc la valoarea ofertei.

Prețul total ofertat va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum si la alte condiții financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publica, in concordanta cu propunerea tehnica.



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

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

7. Criteriul de atribuire:

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-preț.

Masa caldă pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică prevăzută cuprinde prețul suportului alimentară, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

În conformitate cu prevederile HG 24/2024 pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

Cel mai bun raport calitate – pret

DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Pretul ofertei; Componenta financiară

85 % (85 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 85 de puncte;

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie; Componenta financiară

15 % (15 puncte)

Direct proportional

Algoritm de calcul: *Algoritm de calcul:*

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 15 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul $Pmp(n)$ se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ maxim) \times \text{punctajul maxim alocat}$,

Unde: $Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ n$ – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;



ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40
0260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

*MP maxim – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;
Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.
Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40%
nu se acodra punctaj.*

*Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de
(40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata
neconforma si respinsa.*

*Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim
doua zecimale.*

*Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua
zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate –pret".*

*Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor
de evaluare dupa formula "Ptotal = P + Pmp", exprimat cu maxim doua zecimale.*

*Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se
stabileste oferta castigatoare.*

*In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de
calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va
fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentul astfel refacut. In situatia in care prin
aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea
contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri
financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii
contractante.*

*Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum și algoritmul de calcul au fost definiți
clar în documentația de atribuire a contractului de achiziție publică si au legatură concretă cu
specificul contractului.*

8. Alte informatii:

1. In cazul in care cursurile sau anul școlar se suspendă, din diverse cauze, furnizarea suportului alimentar se poate suspenda la solicitarea expresa a achizitorului.

2. In situatia in care elevii si preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a scolarizării elevilor la domiciliu si nu prin prezenta fizica la scoala sau alte cauze, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, prestatorul, la solicitarea expresa a achizitorului, va furniza doar pachete alimentare pentru acesti elevi. Modalitatea concreta de furnizare a pachetului alimentar in aceste cazuri se va stabili in functie de scenariile de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare la momentul respectiv.

Întocmit,

RESPONSABIL ACHIZITII PUBLICE

Borz Dorica Valerica