

**ROMÂNIA**  
**JUDEȚUL SUCEAVA**  
**COMUNA PĂLTINOASA**

**Cod de identificare fiscală 655861**

**localitatea Păltinoasa, comuna Păltinoasa, județul Suceava**

**Tel/fax (+4)-0230-223855**

**Nr. 2658 din 20.03.2025**



**Aprobat de**

**Primar**

**Eduard Rudolf Wendling**

**CAIET DE SARCINI**

**privind atribuirea contractului: Furnizare și distribuție masa caldă în regim catering pentru Școala Gimnazială Păltinoasa și structura Școala Primară Țîmpoceni, în cadrul Programului Național "Masă sănătoasă" în anul 2025**

**Preambul**

*La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:*

Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național "Masă sănătoasă"

Ordinul nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2025.

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Păltinoasa și structura Școala Primară Țîmpoceni nu dispun în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din cele două sedii în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie un masa caldă conform art. 3 alin. (1) punctul b) din Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național "Masă sănătoasă".

## **I. Obiectul achiziției**

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru preșcolarii și elevii Școala Gimnazială Păltinoasa și structura Școala Primară Țîmpoceni în cele două sedii.

## **II. Durata contractului de achiziție**

Contractul de achiziție se va derula până la sfârșitul anului 2025 în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea mesei calde pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Păltinoasa și structura Școala Primară Țîmpoceni în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin **N O R M E L E M I N I M E O B L I G A T O R I I** care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi și **S P E C I F I C A Ț I I T E H N I C E** pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii din Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național "Masă sănătoasă.

## **III. CANTITĂȚI NECESARE**

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare- masa calda, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestari servicii de catering in vederea furnizarii unui meniu masa calda precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

➤ Numărul maxim de copii beneficiari ai unităților de învățământ: 560 elevi  
Valoarea maximă / beneficiar este de 13,76 lei fără T.V.A., valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

## **IV. Considerații generale**

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

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

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

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizează, la decizia fiecărui inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități, ca de exemplu: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean Suceava.

Conducerea unității de învățământ desemnează un coordonator local 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 arundate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea mesei calde se face de către **persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, 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 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.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului.

**V. Obiectul contractului: Furnizare și distribuție masa caldă in regim catering pentru Școala Gimnazială Păltinoasa și structura Școala Primară Țîmpoceni, în cadrul Programului Național "Masă sănătoasă" în anul 2025**

**VI. Cod CPV: 55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli (Rev.2);**

**VII. Valoarea estimată a achiziției: 1.133.027,52 lei fără TVA pentru un număr estimat de 560 elevi ai Scolii Gimnaziale Păltinoasa și structura Școala Primară Țîmpoceni;**

**VIII. Sursa de finanțare: buget de stat;**

**IX. Perioada de valabilitate a ofertelor: 30 zile de la data limită de depunere a ofertelor;**

**X. Tip de contract: Furnizare;**

**XI. Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului de lucrări: „Cel mai bun raport calitate –preț”, conform celor precizate în caietul de sarcini.**

**XII. Condiții de participare (documente necesare pentru depunerea ofertei):**

Prezentul caiet de sarcini este parte integranta din Documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantii la procedura isi vor elabora ofertele. Cerintele impuse se considera a fi cerinte minime. Vor fi luate in considerare toate ofertele care indeplinesc cel putin cerintele minime din acest caiet de sarcini. Oferta ce contine servicii inferioare celor prevazute in prezentul caiet de sarcini sau nu satisface cerintele caietului de sarcini va fi declarata oferta neconforma si va fi respinsa.

**Documente de calificare.** Documentele de calificare se prezinta atat pentru ofertant cat si pentru subcontractanti si/sau terti sustinatori (daca este cazul)

- **Formular nr. 1** - Acord de asociere (daca este cazul)- in original
- **Formular nr. 2** – Angajament ferm privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului (daca este cazul) – in original
- **Formular nr. 3** – Acord de subcontractare (daca este cazul) – in original
- **Formular nr. 4** - Declarație de consimțământ privind prelucrarea datelor cu caracter personal – in original
- **Formular nr. 5** – Contract de furnizare – in original

Se va prezenta modelul de contract însușit, semnat și stampilat. Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări și de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale obligatorii până la data limită de depunere a ofertei.

- **Formular nr. 6** - DECLARAȚIE privind neîncadrarea în prevederile art. 59 si 60 din Legea 98/2016 – in original

Conform art. 63 alin. (1) din Legea 98/2016 coroborat cu art. 21 alin. (5) din HG 395/2016, persoanele cu functie de decizie din cadrul autoritatii contractante in ceea ce priveste organizarea, derularea si finalizarea procedurii de achizitie sunt:

Nr. crt.	Numele și prenumele funcționarului public
1.	WENDLING EDUARD-RUDOLF Primar

2.	BERGHEVA FLORIN-IOAN Viceprimar
3.	ALDEA LILIANA-LAURA Secretar general UAT
4.	FURNICA MARIA-SINZIANA Inspector superior-contabil
5.	CATARGIU MIHAELA-NICOLETA Expert superior- comp.urbanism
6.	CARPIUC LACRIMIOARA-MARIA Consilier superior- comp. agricol
7.	COJOCAR ADELINA Consilier superior- comp.asistență socială
8.	GHERASIM PAULA-MĂDĂLINA Consilier asistent- comp.asistență socială
9.	CARPIUC CRISTIAN-NICOLAE Consilier superior-birou-financiar,contabilitate
10.	CATARGIU ELENA Consilier achiziții publice- comp. resurse umane și achiziții publice
11.	OLARI ALINA-ROXANA Consilier principal – birou-financiar, contabilitate
12.	GHERASIM DANA-MARIA Consilier principal-birou-financiar, contabilitate
13.	ADOMNIȚEI LAURA –referent de specialitate, clasa II grad prof. asistent, gradația 0
14.	ASLAM DANIEL-DUMITRU Consilier local
15.	BADALI ELENA-RAHILA Consilier local
16.	CATARGIU GHEORGHE Consilier local
17.	CARPIUC IOAN Consilier local
18.	CHECHERIȚĂ GEORGE Consilier local
19.	COMAN TRAIAN Consilier local
20.	COȘTIUG DOREL Consilier local
21.	DROB MIHAI Consilier local
22.	GEMENIUC ANA-MARIA Consilier local
23.	MIHĂILĂ MIRCEA-CONSTANTIN Consilier local
24.	ROTARI EUGENIA Consilier local
25.	TIRON CONSTANTIN-DĂNUȚ Consilier local
26.	UNGUREAN NICOLAIE Consilier local
27.	VARTOLOMEI DUMITRU ROMICĂ Consilier local

- **Formular nr. 11** - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016 – in original
- **Formular nr. 12** - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 și art. 167 din Legea 98/2016 – in original
- **Formular nr. 13** - Declarație privind principalele servicii similare prestate în ultimii 3 ani – in original. Demonstrarea experienței similare privind frunizare masa caldă in regim catering in valoarea de minim 1.000.000,00 lei fara TVA, se va face prin prezentarea unui contract in acest sens. Demonstrarea experienței similare se va face prin prezentarea contractului mentionat ca experienta similara, proces verbal de prestare a serviciilor de masa caldă in regim catering si recomandare de buna prestare a contractului din partea beneficiarului contractului. Perioada de 3 ani se va lua in considerare de la data finalizării serviciilor prin proces verbal de receptie/predare primirea a acestora.
- **Certificat Constatator** eliberat de ORC din care să reiasă corespondența obiectului de activitate cu obiectul contractului - în original. *Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC. Codul CAEN corespunzător obiectului contractului trebuie să fie autorizat. Informațiile cuprinse în Certificatul Constatator trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor.*
- **Fisa informatii beneficiar real** eliberat de ORC – in original.
- **Certificate** privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat și la bugetul local – in original sau copie conform cu originalul, din care sa reiasa ca nu are datorii restante la momentul depunerii acestora;
- **Cazierul judiciar** al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv – in original sau copie conform cu originalul;
- **Autorizația DSV** (înregistrat sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering) – valabilă la momentul prezentării și pe toată durata contractului - copie conform cu originalul;

- **Autorizație DSP** sau echivalent(Notificare DSP) - copie conform cu originalul;
- **Autorizație de funcționare vizată pe anul în curs** - sau copie conform cu originalul;
- 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 - copie conform cu originalul, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și  
**fișă de aptitudini specifice activității desfășurate** sau echivalent - copie conform cu originalul, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare – nominalizarea persoanelor și certificate de absolvire a cursului.
- Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta pachetul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor – se va prezenta **dovada deținerii unui specialist în industria alimentară, nutriționist**) - sau copie conform cu originalul.
- Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de acele normative în vigoare pentru depozitarea mesei calde – se va prezenta **contract de dezinsecție, dezinfecție și deratizare** (valabil la momentul prezentării și pe toată durata contractului) sau copie conform cu originalul.
- Ofertantul trebuie să respecte condițiile de mediu prevăzute de actele normative în vigoare pentru protecția mediului – se vor prezenta **contract încheiat de societate specializată în domeniul colectării și transportului deșeurilor rezultate din activitatea de catering și contract încheiat cu o societate specializată în domeniul colectării și transportului în vederea incinerării deșeurilor de origine animală și non-animală.** (valabile la momentul prezentării și pe toată durata contractului) – copie conform cu originalul.

- Se vor prezenta toate echipamentele necesare în vederea preparării, ambalării și transportului mesei calde prin prezentarea de documente doveditoare (lista mijloacelor fixe) – în original.
- Mijloacele de transport cu care se va realiza transportul mesei calde trebuie să fie autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor – copie conform cu originalul.

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

Propunerea tehnică elaborată de către ofertant va trebui să reflecte asumarea de către ofertant/tert sustinator/subcontractant a tuturor cerințelor din prezentul caiet de sarcini. În acest sens se vor prezenta următoarele declarații:

- **Formular nr. 7** - Declarație pe proprie răspundere prin care ofertantul se angajează să respecte în totalitate cerințele Caietului de sarcini – în original
- **Formular nr. 8** – Declarația privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă – în original
- **Formular nr. 9** – Declarație privind utilajele, echipamentele tehnice, mijloace de transport, laboratoarele și alte mijloace fixe pe care Ofertantul se angajează să le utilizeze pentru îndeplinirea contractului – în original
- **Formular nr. 10** - Declarație privind personalul și cadrele de conducere pentru îndeplinirea contractului – în original

### **Propunerea tehnică va conține:**

**A. Descrierea produselor** cu prezentarea tuturor caracteristicilor în conformitate cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini, aplicabile obligatorie prezentei achiziții. În cadrul propunerii tehnice ofertantul va prezenta informații cu privire la materiile prime utilizate, produsele alimentare ce se vor pregăti, cu specificarea furnizorilor/producătorilor..

.....Ofertantul va prezenta obligatoriu câte o fișă de meniu pentru fiecare din cele 5 varietate de meniu oferite care să conțină descrierea tuturor materiilor prime componente, cu indicarea furnizorului și a gramajului pentru fiecare produs.

Ofertantul va prezenta și 3 variante de meniu pentru categoriile de copii care nu consumă carne, cu respectarea obligatorie a principiilor nutriționale prevăzute prin

Legea nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar, Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

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**

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 livrarea 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 în cadrul propunerii tehnice **Lista personalului responsabil** pentru îndeplinirea activităților de preparare, ambalare și transport al produselor alimentare, care fac obiectul prezentului caiet de sarcini, împreună cu documentele suport. Pentru îndeplinirea corespunzătoare a cerințelor privind pregătirea, prepararea și livrarea a unui nr. maxim de 560 pachete zilnic, ofertantul va face dovada unui numar de angajati suficieni pentru realizarea contractului din care cel puțin 2 bucătari cu diplome acreditate de catre Ministerul Muncii sau Ministerul Educatiei si Cercetarii si 2 persoane cu rol de ajutor in preparare, si/sau distributie masa calda. .

Pentru personalul inclus în îndeplinirea activităților contractului, ofertanții vor include documentele suport, cum ar fi, dar fără a se limita la:

- Certificate de instruire profesională privind instruirea noțiunilor fundamentale

de igienă alimentară, conf. Normelor legale în vigoare – Curs de igienă, în

conf. cu Ordin nr 2209/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, valabil la data prezentării.

- Fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, cf. HG nr 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

- Extras Revisal

În cazul în care perioada derulării contractului, contractantul va avea nevoie de mai mult personal decât cel specificat în Propunerea tehnică, acesta va răspunde pentru asigurarea acestor resurse, fără costuri suplimentare; în acest caz, contractantul își va completa echipa cu propriul personal pe cheltuială proprie.

Dacă achizitorul consideră că un membru al personalului contractantului, este inefficient sau nu își îndeplinește sarcinile la nivelul cerințelor stabilite, achizitorul are dreptul să solicite înlocuirea acestuia pe perioada desfășurării contractului, pe baza unei cereri scrise justificată. În acest caz toate costurile generate de înlocuirea personalului sunt suportate de contractant.

În cazul în care contractantul intenționează să înlocuiască unul sau mai multe persoane nominalizate în cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu condiția ca persoanele noi, implicate în derularea activităților contractantului, să dețină la rândul lor toate avizele/autorizările cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma la cererea beneficiarului, la momentul următoarei livrări, prin prezentarea documentelor suport care dovedesc îndeplinirea cerinței.

#### **Infrastructura tehnică necesară realizării activităților contractului**

Ofertantul trebuie să se asigure că personalul care își desfășoară activitatea în cadrul contractului, dispune de sprijinul material și de infrastructura necesară pentru a permite acestuia să îndeplinească activitățile în mod optim și să se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanță aferente contractului.

Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică următoarele liste:

- Lista utilajelor și a echipamentelor folosite la prepararea și ambalarea

mesei calde

- Ambalajele reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare,

în condiții adecvate de temperatură și protecție împotriva contaminării pe parcursul manipulării/transportului

- Ambalajele utilizate la ambalarea pachetelor alimentare ce contin masa calda
- Mijloacele de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate.

Mijloacele de transport (minim 2 buc.) trebuie să îndeplinească următoarele condiții: să fie autorizate sanitar-veterinar, să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor posibilități de poluare, degradare și contaminare a produsului.

Ofertantul va prezenta pentru mijloace de transport, cu care va asigura transportul și distribuirea mesei calde, 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.

#### **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 masa caldă și de ritmicitatea livrărilor meniurilor, ținând cont de prevederile din caietul de sarcini, sens in care va intocmi in cadrul propunerii financiare graficul de livrare.

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 regulă 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.

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

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

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

- **Formular nr. 14 – Propunerea financiară – in original**

1. Oferta financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și să permită îndeplinirea contractului de achiziție, la parametri 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 oferat 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 punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se acceptă oferte alternative.
5. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât acesta 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 contactului.

8. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica 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. 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.

Oferta câștigătoare va fi oferta de pe primul loc, respectiv oferta cu punctajul cel mai mare, în acord cu prevederile art. 139 din HG 395/2016.

10. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții vor prezenta o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă,
- b) prepararea hranei,
- c) distribuție.

În mod obligatoriu, cel puțin 50% din prețul unitar al pachetului alimentar sub forma de masa caldă per beneficiar se va aloca pentru achiziția materiei prime.

Pentru verificarea îndeplinirii acestei cerințe, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul și ponderea acesteia în cadrul prețului unitar propus (ex: specificații produse, cost achiziție/distribuție, furnizori etc). Pentru demonstrarea ponderii alocate/valoarea pentru materia primă, se va completa conform rețetarului fiecăruia pentru variantele de masa caldă pentru beneficiari, următorul tabel:

Tip masa caldă	Denumire ingredient/materie primă	Cantitate/gramaj ingredient	Preț lei/kg/buc ingredient	Preț lei/gramaj/buc ingredient	Valoare lei, fără TVA
	<b>TOTAL LEI fără TVA</b>				

### **XIII. PROCEDURĂ APLICATĂ ȘI GARANȚII**

**Procedura aplicată** este "procedura proprie", conform prevederilor art. 68 alin (1) lit. h și alin. (2) lit. b) din Legea 98/2016, respectiv art. 111 din Legea 98/2016.

#### **Garanția de participare:**

În acord cu mecanismul prevăzut la art. 35-38 din HG 395/2016 autoritatea contractantă stabilește o **garanție de participare** la această procedură în cuantum de **18.000,00 lei**. Garanția de participare se constituie prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii.

Perioada de valabilitate a garanției de participare va fi cel puțin egală cu perioada de valabilitate a ofertei. Garanția de participare se constituie în conformitate cu prevederile art. 36 din H.G. nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare. În cazul viramentului bancar, plata se va realiza în contul **RO28TREZ5945006XXX000459** deschis la TREZORERIA Gura Humorului, JUD. SUCEAVA. Documentul de plată va însoți oferta. În cazul utilizării unui instrument de garantare, dovada constituirii garanției de participare de asemenea va însoți oferta. În cazul participării în comun la procedura de atribuire, garanția de participare trebuie constituită în numele asocierii și să menționeze că acoperă în mod solidar toți membrii grupului de operatori economici.

#### **Garanția de buna execuție:**

Cuantumul garanției de bună execuție este de 5 % din prețul contractului. Garanția se va constitui în conformitate cu art. 40 din H.G. nr. 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.

### **XIV. CRITERIUL DE ATRIBUIRE ȘI FACTORI DE EVALUARE**

#### **Criteriu de atribuire**

Având în vedere art. 187, alin.3, lit.d, din Legea 98/2016 privind achizițiile publice criteriul de atribuire este **CEL MAI BUN RAPORT CALITATE – PREȚ**, iar oferta câștigătoare se stabilește print-un algoritm de calcul specific.

În conformitate cu HG 33/2025, 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 prețurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) Materie primă/produse alimentare
- b) Prepararea hranei
- c) Transport.

Factorii de evaluare folosiți de autoritatea contractantă pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-preț, sunt următorii:

#### **Factor de evaluare nr.1 – Componenta financiară**

##### **Prețul total al ofertei –P(n)- punctaj maxim acordat – 30%**

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctaj maxim – adică 30 puncte

Pentru celelalte prețuri oferite punctajul P(n) se calculează proporțional, după următoarea formulă:

$$P(n) = (\text{Prețul minim oferit} / \text{Prețul } n) \times \text{punctaj max. alocat}$$

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

##### **Punctaj maxim acordat – 30%**

Factorul tehnic materiei prime va ține cont de faptul că cel puțin 50% din prețul unitar al pachetului alimentar – masa caldă per beneficiar se va aloca pentru achiziția materiei prime.

Pentru ofertantul care aloca cea mai mare pondere din prețul pachetului alimentar, – masa caldă materiei prime se acordă punctajul maxim alocat – 30 puncte

Pentru celelalte prețuri oferite punctajul P(n) se calculează proporțional, după următoarea formulă:

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

Pentru verificarea îndeplinirii acestei cerințe, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul și ponderea acesteia în cadrul prețului unitar propus (declarații de conformitate pentru materia primă folosită, specificații produse, cost achiziție/distribuire, furnizori etc).

Ofertele al căror cost cu materia primă nu este de cel puțin 50% vor fi respinse.

Pentru ofertarea de 50% din prețul unitar al pachetului alimentar – masa caldă pentru achiziția materiei prime nu se acordă punctaj, aceasta fiind condiție obligatorie.

**Factor de evaluare nr.3- tehnic calitate - Distanța de livrare** (km) raportat la distanța dintre punctul de lucru autorizat sanitar-veterinar, unde ofertantul produce masa caldă și locul livrării.

Punctaj maxim acordat - 40%

Punctajul pentru factorul de evaluare „distanța de livrare” se acorda astfel: a) Pentru distanța de livrare cea mai scurtă ( $D_{min}$ ) se acorda punctajul maxim - 40 puncte. b) Pentru o altă distanță decât cea prevăzută la lit. a) se acorda punctajul astfel:  $P(n) = (D_{min}/D_n) \times 40$  puncte Unde: -  $P(n)$  - punctajul ofertei care se evaluează -  $D_{min}$  = distanța cea mai scurtă de livrare -  $D_n$  = distanța de livrare menționată în oferta care se evaluează

Pentru verificarea îndeplinirii cerinței, ofertantul va prezenta traseul de la locul autorizat de producere al mesei calde și până la locația livrării acesteia.

**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.

## **XV. SPECIFICAȚII TEHNICE**

### **NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite 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 folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

NOTĂ:

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

Specificații tehnice:

### 1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre, cu respectarea următoarelor aspecte:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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

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

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

7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a 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.

**NOTĂ:**

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

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

Pentru grupele speciale de consumatori:

1. grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranța 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 număr de cel puțin 3 copii, se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist la solicitarea . Regimul alimentar specific pentru fiecare copil în parte se va constitui ca anexa la contractul de furnizare,

### **NOTĂ**

**Ofertanții vor prezenta 5 variante de meniu în cadrul propunerii tehnice cu respectarea variantelor orientative de meniu stabilite de către Institutul Național de Sănătate Publică, iar pentru grupele speciale de consumatori vor prezenta 3 variante de meniu.**

Pentru grupele speciale de consumatori:

1. grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranța 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 număr de cel puțin 3 copii, se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist la solicitarea . Regimul alimentar specific pentru fiecare copil în parte se va constitui ca anexa la contractul de furnizare.

### **NOTĂ**

**Același tip de meniu nu se va furniza timp de două zile consecutiv.**

Dacă, la nivelul unității de învățământ, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. (3) din O.U.G. nr. 97/2018 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin. (3) din normele metodologice de aplicare a prevederilor O.U.G. nr. 97/2018, preșcolarii/elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor, în limita valorii zilnice stabilită pentru un meniu masă caldă/elev.

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.

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.

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

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.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 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. 1.037/2001

și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

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;

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

**Distribuția mesei calde se va face zilnic, între orele 10.00 – 11.00, pe baza comenzii primite în scris la ora 08.30 din partea unității de învățământ.**

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

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.

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 operatorului economic care distribuie masa caldă 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.

#### 8. Ambalare, etichetare, marcare

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

a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;

b) lista ingredientelor;

c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...“, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;

g) condiții de depozitare;

h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

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

Mențiunile nutriționale 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) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

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

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

## **XVII. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii**

Produsele furnizate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor

nerecomandate preșcolarilor și școlarii și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Produsele furnizate trebuie să provină din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3 al Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național "Masă sănătoasă", fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi servite imediat după livrare.

## **XVI. Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi**

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte (necsecionate după fierbere).
4. 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.
5. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

**Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din masa caldă servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a mesei calde.**

## **XVIII 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 clarificare se vor indosaria in ordinea in care au fost solicitate în 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).

Documente de clarificare, propunerea tehnica si propunerea financiara se vor introduce intr-un plic sigilat si marcat corespunzator, astfel:

- DOCUMENTE DE CLARIFICARE: conform intocmirii prezentate in caietul de sarcini
- PROPUNEREA TEHNICA: conform informatiilor prezentate in caietul de sarcini
- PROPUNERE FINANCIARA: conform informatiilor prezentate in caietul de sarcini

**Pe linia de lipire a plicului 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) Mențiunea: „A nu se deschide înainte de data ..... ora .....” conform invitației de participare nr. ....

În exteriorul plicului/coletului sigilat, se vor prezenta următoarele documente:

- Scrisoarea de înaintare- model Formular;
- Acordul de asociere (dacă este cazul);
- Imputernicirea pentru semnarea ofertei (dacă este cazul);
- Imputernicirea pentru reprezentarea ofertantului la ședința de deschidere a ofertelor (dacă este cazul);

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.

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 email menționat în invitația de participare, în termenii precizate de Autoritatea Contractantă iar răspunsurile la acestea vor fi transmise prin mijloace de comunicare indicate de către operatorii economici în cadrul solicitării de clarificări.
- Pentru comunicările ulterioare depunerii ofertelor: comisia de evaluare va transmite solicitările de clarificare în legătură cu oferta prin utilizarea mijloacelor de comunicare indicate de către Ofertanți în cadrul Ofertelor depuse.
- Operatorii economici vor transmite răspunsurile la clarificări și eventualele documente solicitate pe parcursul evaluării via e-mail precizat în invitația de participare în format electronic, semnate cu semnatura 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 în 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 în cazul în care acest lucru nu este posibil din cauza numărului mare de ofertanți.

- Comisia de evaluare are obligatia de a analiza si 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 analizei si verificarii documentelor prezentate de ofertanti, comisia de evaluare are dreptul de a solicita oricând clarificari ale documentelor prezenta de acestia pentru demonstrarea conformitatii ofertei cu cerintele solicitate.
- După finalizarea evaluarii ofertelor, comisia de evaluare elaboreaza raportul procedurii de atribuire care se semneaza de catre toti membrii comisiei.
- Autoritatea contractantă informeaza fiecare ofertant cu privire la deciziile luate în ceea ce priveste rezultatul procedurii, respectiv atribuirea/încheierea Contractului, inclusiv cu privire la motivele care stau la baza oricarei 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.

#### **XIX INFORMATII ADMINISTRATIVE**

- Termen limita de primire a ofertelor: 01.04.2025, ora 09.00
- Data si ora deschiderii ofertelor : 01.04.2025, ora 11.00
- 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 Paltinoasa, sat Paltinoasa, nr. 419B, judet Suceava
- Ofertele depuse personal de catre ofertanti vor putea fi înregistrate doar in zilele lucratoare si doar între orele 08:30 si 15:00 de luni pâna joi inclusiv, iar vineri între orele 08:30 si 12:00.

**Întocmit,**  
**CONSILIER ACHIZIȚII PUBLICE**  
**CATARGIU ELENA**

