

CAIET DE SARCINI

PENTRU ATRIBUIREA CONTRACTULUI DE "SERVICII DE CATERING, ASIGURAT PRIN PROGRAMUL NAȚIONAL "MASĂ SĂNĂTOASĂ" PENTRU BENEFICIARII ÎNVĂȚĂMÂNTULUI DIN CADRUL ȘCOLII GIMNAZIALE NR.1 TARCEA, JUDEȚUL BIHOR"

Cod CPV 55524000-9 – servicii de catering pentru școli

Alegerea procedurii:

Pentru atribuirea contractelor a căror valoare estimată depășește pragurile prevăzute la art. 7, alin. (5), respectiv 270.120 lei fără T.V.A. pentru contractele de servicii, conform dispozițiilor Legii 98/2016, art. 68. alin. (1), autoritatea contractantă are obligația aplicării uneia din următoarele proceduri:

”

- a) *licitație deschisă*
- b) *licitație restrânsă*
- c) *negociere competitivă*
- d) *dialogul competitiv*
- e) *parteneriatul pentru inovare*
- f) *negociere fără publicare prealabilă*
- g) *consursul de soluționare*
- h) *procedură de atribuire aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice*
- i) *procedură simplificată* „

Art. 111, alin (1) din Legea 98/2016 prevede următoarele: ***Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin (1) lit h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o procedură proprie, autoritatea contractantă având obligația respectării principiilor prevăzute de art. 2, alin (2).***”

Astfel, pentru respectarea principiului transparenței și a „Regulilor de publicitate și transparență” autoritatea contractantă publică pe site-ul propriu un anunț de participare, respectând prevederile art. 144, alin (1) din Legea 98/2016, care prevede că: „Autoritatea contractantă are obligația de a transmite spre publicare un anunț de participare atunci când:(...) d) inițiază procedura de atribuire a contractelor de achiziție publică/acordurilor-cadru pentru servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2.”

În vederea respectării:

- prevederilor art. 106, alin (1) din HG 395/2016 în care se precizează ca „(1) Anunțurile prevăzute la art. 111 alin (1) din Lege, inclusiv anunțurile corespunzătoare tip erată se transmit spre publicare de către autoritatea contractantă prin mijloace electronice.”

- și a prevederilor din Notificarea Agenției Naționale pentru Achiziții Publice cu privire la achiziția serviciilor sociale și altor servicii specifice ca urmare a prevederilor legislative aprobate prin OUG 114/2020, din care reiese faptul că pentru achiziția serviciilor sociale și a altor servicii specifice cuprinse în anexa 2 la Legea 98/2016, „**autoritatea contractantă nu mai utilizează funcționalitățile tehnice ale SEAP** pentru inițierea și derularea procedurilor de achiziții publice”, prin completarea formularului electronic de documentație de atribuire aferent unui anunț de participare/anunț de concesionare.

Astfel, autoritatea contractantă publică pe site-ul propriu un anunț de participare, anexând documentația de atribuire aferentă. În consecința tuturor celor menționate mai sus și conform Notificării ANAP publicat în data de 31.07.2020, procedura aplicată este procedura proprie de atribuire, cu respectarea principiilor prevăzute la art. 2 alin (2) din Legea 98/2016.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se derulează conform procedurii proprii simplificate elaborată în conformitate cu:

- ✓ Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- ✓ Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- ✓ Hotărâre pentru aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, a numărului de beneficiari, a sumei necesare pentru finanțarea Programului în anul 2024
- ✓ Ordinul nr. 3070/2024 privind aprobarea criteriilor pentru includerea unităților de învățământ în Programul național "Masă sănătoasă" (PNMS) pentru anul 2024
- ✓ Hotărârea Guvernului nr. 24 din 11.01.2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"

I. Preambul

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Nr. 1 Tarcea, localitatea Tarcea, str. Principală nr. 76, jud. Bihor, nu dispune de cantină, pentru a prepara suportul alimentar în regim propriu, s-a optat pentru masă caldă în regim catering (menu), în conformitate cu art. 3, alin. 1, lit. b din prevederile Hotărârii privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” b) *masă caldă, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. 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;*

II. Informații privind autoritatea contractantă

COMUNA TARCEA, cu sediul în județul Bihor, localitatea Tarcea, sat Tarcea, Nr. 238, telefon 0259-355807; fax 0259-430482, e-mail primariatarcea@gmail.com, cod fiscal 5199045, reprezentat prin **dl. Vajna Anton Árpád** – Primar, în calitate de achizitor.

III. Durata contractului de achiziție

Contractul de achiziție publică se va încheia pentru perioada rămasă din anul școlar 2024, începând din 01 aprilie 2024 pentru perioada desfășurării activității didactice, respectiv 123 de zile, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar, reprezentând masă caldă în regim catering, pentru beneficiarii învățământului din cadrul Școlii Gimnaziale Nr. 1 Tarcea, localitatea Tarcea, str. Principală nr. 76, jud. Bihor, cu respectarea tuturor normelor și obligațiilor metodologice ale Hotărârii privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

IV. Portii necesare

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering în vederea furnizării unui pachet alimentar precum și valorile asociate acestuia s-a ținut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ

Astfel, se va ține cont de numărul maxim de copii care frecventează cursurile unității de învățământ, respectiv **311 beneficiari**.

Notă

La cererea motivată a părinților/reprezentantului legal, formulată în scris și susținută de un document - suport, înregistrată la secretariatul unității de învățământ în care este înmatriculat beneficiarul învățământului, beneficiarii învățământului care din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă nu pot beneficia de masa caldă, vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice.

- Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului
 - 01.04.2024 - 31.12.2024 rezultă **123 zile învățământ** conform calendarului anului școlar 2024.
- **Locație:** Școala Gimnazială Nr. 1 Tarcea, localitatea Tarcea, str. Principală nr. 76, jud. Bihor
- **Valoarea maximă / beneficiar este de 15 lei inclusiv T.V.A./masă**, valoare ce cuprinde prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuieli de transport, de distribuție și depozitare a acestora după caz. Valoarea este valabilă până la pragul maxim de 573.795,00 lei, inclusiv T.V.A. calculând astfel:
 - 123 zile de cursuri x 15 lei, inclusiv T.V.A./masă x 311 elevi = 573.795,00 lei T.V.A. inclus.

V. Condiții de decontare și plată

Decontarea și plata se vor face în funcție de serviciile prestate în baza comanzilor ferme primite de la beneficiar. Plata se va face lunar, în termen de 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a serviciilor prin confirmarea zilnică a avizelor de însoțire de către persoana desemnată de directorul unității de învățământ. 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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

VI. Considerații generale

Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau altor zile nelucrătoare stabilite prin lege. Numărul de suport alimentar necesar se va comunica zilnic de către personalul competent, desemnat al unității, în funcție de copii prezenți fizic în ziua respectivă. Suportul alimentar se acordă doar copiilor prezenți.

Plata produselor și serviciilor contractate se va efectua lunar în termen de 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, pe baza documentelor de recepție, la solicitarea prestatorului.

Beneficiarul este responsabil să asigure condițiile de primire, recepția și distribuția produselor alimentare.

Consiliul de administrare al Școlii Gimnaziale Nr. 1 Tarcea, desemnează un coordonator local de program care va fi din categoria de personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere.

VII. Obligații generale

- respectarea principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;
- respectarea prevederilor Legii nr. 123/2008, pentru o alimentație sănătoasă în unitățile preuniversitare;
- respectarea prevederilor Ordinului Ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listelor alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor;
- suportul alimentar trebuie să provină din unități autorizate/ înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată cu respectarea prevederilor legale, referitor la condițiile sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor la condițiile igienico-sanitare și etichetare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor;
- pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar în condiții igienico-sanitare și siguranța alimentelor, cu respectarea legislației în vigoare;
- pentru asigurarea condițiilor minime igienico-sanitare, produsele alimentare vor fi însoțite cu ustensile sigilate necesare consumului, care permit consumul în condiții optime de igienă.

VIII. Specificatii tehnice

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți. Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi sunt prevăzute în anexa nr. 2 la HG nr. 24/11.01.2024.

Suportul alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3 din HG 24/11.01.2024, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor.

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- 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.
- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico - sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
- 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.
- 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.

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.

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.

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.

IX. Caracteristici generale

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

Produsele alimentare trebuie însoțite cu ustensile sigilate necesare consumului, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Cu ocazie ofertei se vor prezenta 2 variante de meniu /săptămână.

În situația în care vor fi înregistrate cereri pe baza art. 3 alin. 4 din HG nr. 24 /11.01.2024 preșcolarii/elevii vor beneficia de produse adecvate situației lor, în limita valorii stabilite pentru un suport alimentar/elev.

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare. Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

X. Evidența cantităților distribuite și consumate

Școala Gimnazială Nr. 1 Tarcea va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiar, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul autorizat/înregistrat și unitățile autorizate/înregistrate 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 acestora.

Unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediere, aferente fiecărei distribuții, documentele care atestă siguranța și calitatea alimentelor, notele de recepție, documentele de predare-primire.

Unitatea de învățământ va centraliza cantitatea de produse consumate per cantitatea de produs, în funcție de situația numărului de copii existenți în luna precedentă pe care o va corela cu luna existentă și va aproba centralizatorul lunar.

Autoritatea contractantă va verifica lunar centralizarea cantității de produse consumate per categoria de produs în funcție de numărul de copii existenți, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor.

XI. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005, privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007, ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Dacă există cereri din partea părinților sau reprezentanților legali ai copiilor care au nevoie de suport alimentar diferențiat, în cadrul Școlii Gimnaziale Nr. 1 Tarcea, tipul de regim alimentar trebuie specificat pentru fiecare elev în anexa la contractul de prestări servicii de catering.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de acte normative privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare.

Se vor introduce măsuri, ca eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite posibile de a fi mediu de dezvoltare ale microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturile recomandate.

XII. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv beneficiarii învățământului, după caz, va fi de: 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.

XIII. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția mesei calde, se va face în următorul interval orar:

Zilnic:

- în intervalul **orar 11-12** urmând a se consuma în intervalul orar 12-13

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare, cu respectarea intervalului orar de livrare stabilit anterior/și cu alocarea resurselor umane și tehnice aferente. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a modifica graficul de livrare pe parcursul îndeplinirii contractului.

Produsele alimentare vor fi transportate cu mijloace auto înregistrate/autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu legislația în vigoare.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data livrării.

XIV. Metode pentru testare și control

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

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.

XV. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (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 trebuie să prezinte 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: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data - limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;

g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;

h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, 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

Fibre g

Proteine g

Sare g

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

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

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

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

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 afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

XVI. Distribuția alimentelor

Distribuția alimentelor se va efectua numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă cu respectarea Ordinului Ministrului sănătății și al Ministrului educației cercetării tineretului nr. 1225/5031/2003 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 HG nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Persoanele care lucrează în zona de manipulare a alimentelor, vor păstra igiena personală și vor purta echipament de lucru adecvat și curat.

Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

Principiile care stau la baza atribuirii contractului de achiziție publică sunt:

- a) **Nediscriminarea și tratamentul egal**, respectiv asigurarea condițiilor de manifestare a concurenței reale, prin stabilirea și aplicarea, oricând pe parcursul atribuirii contractului

respectiv de reguli, cerințe și criterii identice pentru toți operatorii economici, inclusiv prin protejarea informațiilor confidențiale atunci când este cazul, pentru ca oricare dintre aceștia, să poată participa la atribuirea contractului și să beneficieze de șanse egale de a deveni contractanți;

- b) **Recunoașterea reciprocă**, constă în acceptarea serviciilor oferite în mod licit pe piața Uniunii Europene, a diplomelor, a certificatelor, a altor documente, emise de autoritățile componente din alte state, precum și specificațiilor tehnice, echivalente cu cele solicitate la nivel național;
- c) **Transparența**, respectiv punerea la dispoziția tuturor celor interesați a informațiilor referitoare la aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului de achiziție publică;
- d) **Proportionalitatea**, reprezintă asigurarea corelației între necesitatea beneficiarului, obiectul contractului de achiziție publică și cerințele solicitate a fi îndeplinite. În acest sens, beneficiarul trebuie să se asigure că, în cazul în care sunt stabilite cerințe minime de calificare, aceasta să nu fie nerelevante și/sau disproporționate în raport cu natura și complexitatea contractului atribuit;
- e) **Asumarea răspunderii**, constă în determinarea clară a sarcinilor și responsabilităților persoanelor implicate în procesul de achiziție, urmărindu-se asigurarea profesionalismului, imparțialității și independenței deciziilor adoptate pe parcursul derulării acestui proces.

Legislație primară

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor, cu modificările și completările ulterioare.
- Legea nr. 134/2010, republicată, cu modificările ulterioare.

Legislație secundară

- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 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, cu modificările și completările ulterioare.
- Alte documente, inclusiv reglementări interne ale entității publice
- Instrucțiuni și Notificări ANAP www.anap.gov.ro.

Stabilirea garanției de participare

Nu este cazul.

Stabilirea garanției de bună execuție

Nu este cazul.

Criterii de atribuire: Cel mai bun raport calitate – preț

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

1. Prețul ofertei

Punctaj maxim 40 puncte

Algoritm de calcul:

- pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat
- pentru celelalte prețuri oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel $P(n) = (\text{Preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times \text{Punctaj maxim alocat}$.

2. Procentul alocat din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime

Punctaj maxim 20 puncte

Algoritm de calcul:

- ofertei care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se acordă 0 puncte
- ofertei care alocă cel puțin 45% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se acordă 10 puncte
- ofertă care alocă cel puțin 50% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime se acordă 20 puncte.

3. Timp de livrare

Punctaj maxim 20 puncte

Se acceptă un timp de acoperire a punctului de livrare de maxim 60 de minute (oferta care prezintă un timp de livrare de peste 60 de minute, va fi respinsă), un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: Timpul de acoperire a punctului de livrare se va exprima în minute. Punctajul se acordă astfel:

- pentru timpul minim ofertat se va acorda punctajul maxim alocat
- pentru celelalte termene oferite punctajul $T(n)$ se calculează proporțional, astfel $T(n) = (\text{timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

4. Capacitatea de înlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzătoare

Punctaj maxim 20 puncte.

Se acceptă un termen de înlocuire a produselor recepționate ca necorespunzătoare de maxim 60 de minute (oferta care prezintă un timp de înlocuire de peste 60 de minute, va fi respinsă) un timp ofertat sub 30 de minute nu va fi punctat suplimentar.

Algoritm de calcul: Capacitatea de înlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzătoare se va exprima în minute.

Punctajul se acordă astfel:

- pentru timpul minim ofertat se va acorda punctajul maxim alocat
- pentru celelalte termene oferite punctajul $T(n)$ se calculează proporțional, astfel: $T(n) = (\text{timpul minim ofertat} / \text{Timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor pe următoarele categorii:

- a) materia primă**
- b) prepararea hranei**
- c) distribuție**

Elaborarea și prezentarea ofertei

Ofertantul va elabora oferta în conformitate cu cerințele caietului de sarcini și va indica care dintre informațiile din ofertă sunt confidențiale, sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în conformitate cu art. 57 din Legea nr. 98/2016.

Propunerea tehnică se va evalua în așa fel, încât să conțină toate informațiile necesare pentru evaluare.

Propunerea financiară se elaborează în așa fel să asigure toate informațiile solicitate necesare evaluării financiare.

Deschiderea ofertelor

Autoritatea contractantă are obligația de a deschide ofertele și după caz alte documente prezentate de participanți la data, ora și locul indicat în anunțul de participare.

Oferta depusă după data și ora limită de depunere a ofertelor sau la o altă adresă decât cea precizată în anunțul de participare se returnează fără a fi deschisă operatorului economic care a depus-o.

Ședința de deschidere se finalizează printr-un proces verbal semnat de membrii comisiei de evaluare în care se consemnează modul de desfășurare a ședinței respective, aspectele formale constatate la deschiderea ofertelor elemente principale ale fiecărei oferte, consemnându-se totodată lista documentelor depuse de fiecare operator economic în parte.

Orice decizie cu privire la calificarea ofertanților sau după caz cu privire la evaluarea ofertelor se adoptă de către comisia de evaluare în cadrul unor ședințe ulterioare ședinței de deschidere a ofertelor.

Oferta inacceptabilă

- nu remediază în termenul acordat eventualele neconcordanțe referitoare la îndeplinirea condițiilor de formă ale garanției de participare, precum și la cuantumul sau valabilitatea acesteia;
- Ofertantul nu transmite în termenul precizat de comisia de evaluare clarificările/completările solicitate sau clarificările/completările transmise nu sunt concludente;
- Ofertantul modifică prin răspunsurile pe care le prezintă comisiei de evaluare conținutul propunerii tehnice sau propunerii financiare;
- Ofertantul nu este de acord cu îndreptarea erorilor aritmetice din Oferta sa;
- Ofertantul nu este de acord cu îndreptarea viciilor de formă cu privire la Oferta acestuia;
- constituie o alternativă la prevederile Caietului de sarcini, alternativa care nu poate fi luată în considerare deoarece în Anunțul de participare simplificat nu este precizată în mod explicit posibilitatea depunerii unor oferte alternative;
- nu asigură respectarea reglementărilor obligatorii referitoare la condițiile specifice de muncă și de protecție a muncii, atunci când aceasta cerința este formulată în condițiile art. 51 alin. (2) din Legea 98/2016;
- prețul, cu TVA, inclus în Propunerea Financiară depășește valoarea estimată comunicată prin Anunțul de participare simplificat și nu există posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea contractului/acordului-cadru;
- prețul, cu TVA, inclus în Propunerea Financiară depășește valoarea estimată comunicată prin Anunțul de participare simplificat și, deși există posibilitatea disponibilizării de fonduri suplimentare pentru îndeplinirea contractului/acordului-cadru, se constată că acceptarea unei

astfel de Oferte ar conduce la modificarea substanțială în sensul depășirii procentelor de la art. 221 alin. (1) lit. f) pct. ii) din Legea 98/2016.

Oferta neconformă

- nu respectă cerințele prezentate în documentele achiziției;
- oferta a fost primită cu întârziere;
- prezintă indicii de înțelegeri anticoncurențiale sau corupție;
- este considerată de Autoritatea Contractantă ca fiind neobișnuit de scăzută;
- în cazul în care Ofertantul nu prezintă comisiei de evaluare informațiile și/sau documentele solicitate sau acestea nu justifică în mod corespunzător cerințele Caietului de sarcini;
- conține propuneri de modificare a clauzelor contractuale pe care le-a stabilit Autoritatea Contractantă, care sunt în mod evident dezavantajoase pentru aceasta din urmă, iar Ofertantul, deși a fost informat cu privire la respectiva situație, nu acceptă renunțarea la clauzele respective;
- conține în cadrul Propunerii Financiare prețuri care nu sunt rezultatul liberei concurențe și care nu pot fi justificate;
- Propunerea Financiară nu este corelată cu elementele Propunerii Tehnice ceea ce ar putea conduce la executarea defectuoasă a contractului/acordului-cadru, sau constituie o abatere de la legislația incidentă, alta decât cea în domeniul achizițiilor publice;
- Oferta este depusă cu nerespectarea prevederilor art. 60 alin. (1) lit. d) și e) din Lege, raportat la data-limită stabilită pentru depunerea Ofertelor și/sau oricând pe parcursul evaluării acestora;
- în urma verificărilor prevăzute la art. 210 din Legea 98/2016 se constată că Propunerea Financiară are un preț sau conține costuri neobișnuit de scăzute în raport cu serviciile astfel încât nu se poate asigura îndeplinirea contractului/ acordului-cadru la parametrii cantitativi și calitativi solicitați prin Caietul de sarcini.

Oferta neadecvată

- Oferta poate fi considerată **neadecvată** dacă este lipsită de relevanță față de obiectul contractului, neputând în mod evident satisface, fără modificări substanțiale, necesitățile și cerințele Autorității Contractante indicate în documentele achiziției.

Oferte admisibile

Ofertele care nu au fost respinse de comisia de evaluare în urma verificării și evaluării reprezintă oferte admisibile. Comisia de evaluare are obligația de a stabili oferta câștigătoare dintre ofertele admisibile. Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea crescătoare a punctajelor obținute, oferta câștigătoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu punctajul cel mai mare. În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractantă solicită ofertanților o nouă propunere financiară, iar contractul va fi atribuit ofertantului a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut.

Prețul contractului de achiziție publică se exprimă în lei.

Devin anexe, parte integrantă a contractului de achiziție publică, fără a se limita la acestea, următoarele documente:

- Caietul de sarcini;
- Propunerea tehnică;

- Propunerea financiară;

În cazul în care, pe parcursul îndeplinirii contractului, se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini, prevalează prevederile caietului de sarcini.

Dispoziții finale

Procedura va fi revizuită ori de câte ori se consideră necesară. Procedura se aplică cu data aprobării.

Anexă HG. nr. 24/11.01.2024