

AVIZAT,
Dr. ec. Cătălin Cherecheș
Primarul Municipiului Baia Mare

APROBAT,
Școala Gimnazială "Simion Bărnuțiu"
Director prof. Buia Mircea



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de servicii de catering - masa caldă, în cadrul
Programului - Pilot de acordare a unui suport alimentar

I. INFORMATII GENERALE

Autoritatea contractanta: Municipiul Baia Mare

Beneficiar: Scoala Gimnaziala Simion Barnutiu Baia Mare si structura Școala Gimnazială Petre Dulfu.

Beneficiarii finali sunt elevii de nivel primar și gimnazial de la unitatile de invatamant Scoala Gimnaziala Simion Barnutiu Baia Mare si structura Scoala Gimnazială Petre Dulfu Baia Mare.

Prezentul Caiet de sarcini include ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnica si Propunerea Financiara) pentru furnizarea produselor care fac obiectul Contractului ce rezulta din aceasta procedura.

Procedura aplicata: Procedura proprie aprobată prin Dispoziția Primarului Municipiului Baia Mare nr. 1014/10 08.2018

Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate-pret

Scopul proiectului pilot: Limitarea efectele negative asupra procesului educativ si pentru a sustine participarea la cursuri pe durata invatamântului obligatoriu, pentru a stimula motivatia pentru invatare, precum si pentru a sprijini prescolarii si elevii din medii defavorizate, in vederea reducerii ratei de parasire timpurie a scolii si abandonului scolar.

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Prin Ordonanța de Urgență nr. 77/28.09.2023 a fost aprobat continuarea programului Pilot de acordare a unui suport alimentar pe perioada desfășurării cursurilor în anul școlar 2023-2024.

Astfel, vor beneficia de masă caldă un număr de 501 elevi de la Scoala Gimnaziala Simion Barnutiu Baia Mare si de la unitatea arondata Școala Gimnazială Petre Dulfu, distribuiti in 2 locatii: str. Mihai Eminescu nr. 80A (218 elevi) și Str Luminisului, nr. 1 (283 elevi).

Proiectul se derulează in anul 2023, pe perioada desfasurarii activitatilor didactice pe perioada desfășurării cursurilor corespunzătoare anului scolar 2023-2024, in conformitate cu dispozitiile OUG nr. 77/2023 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic prepararea și livrarea suportului alimentar pentru prescolarii si elevi de la Scoala Gimnaziala Simion Barnutiu Baia Mare si de la unitatea arondata Școala Gimnazială Petre Dulfu, in perioada desfasurarii activitatilor didactice in anul scolar 2023-2024, in cantitatile si continutul caloric stabilite prin Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023, aprobate prin HG nr. 928/2023.

Se estimeaza ca se va incepe livrarea mesei calde incepand cu 08 noiembrie 2023, in fiecare zi in care se desfasoara activitati didactice. In situatia in care contractul se va semna dupa data estimata de 08 noiembrie 2023, livrarea suportului alimentar va incepe in ziua scolara urmatoare semnarii contractului.

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite beneficiarilor se va transmite prestatorului in fiecare dimineata pana la ora 08:30 si va contine numărul de porții

pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicala) - in cazul in care acesta se impune, in baza prezentei zilnice a persoanelor. Portiile vor livrate in aceeasi zi, intre orele 10.00 - 10.30, la urmatoarele locatii:

- 283 de portii pentru elevi de nivel primar și gimnazial - locatie: Baia Mare, Str Luminisului, nr. 1 - Scoala Gimnazială Petre Dulfu Baia Mare
- 218 portii pentru elevi de nivel primar și gimnazial - locatie: Baia Mare, str. Mihai Eminescu nr. 80A - Scoala Gimnaziala Simion Barnutiu Baia Mare

Nota: Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligatia de a anunța prestatorul cu 48 de ore inainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat si adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivata a beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris la inceputul activitatii si, ori de cate ori el va suferi modificari, pe parcursul derularii contractului.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar il au elevii/prescolarii prezenti la activitatile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar. suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Plata pentru pachetul alimentare se va realiza in baza pachetelor efectiv livrate si receptionate.

Elevii si prescolarii primesc suportul alimentar si în situatia suspendarii cursurilor cu prezenta fizica, conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare si functionare a unitatilor de invatamânt preuniversitar, aprobat prin Ordinul ministrului educației nr. 4.183/2022. In aceasta situatie, preluarea suportului alimentar se realizeaza de către parinti/reprezentati legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidentelor de participare la cel puțin o ora de curs/zi.

Cantitatile estimate sunt urmatoarele:

Nr. crt.	Luna	Nr zile cursuri	Numar maxim de elevi/ prescolari	Nr. maxim de portii/luna	Preț unitar/ porție	Valoare totala Lei, fara TVA
1	Noiembrie 2023	16	501	8.016	13,76	110.300,16
2	Decembrie 2023	15	501	7.515	13,76	103.406,40
TOTAL				15.531	13,76	213.706,56

Valoarea maxima a unui meniu nu va depasi 13,76 lei fara TVA, respectiv 15 lei cu TVA inclus.

Valoarea estimata cuprinde toate costurile necesare prestarii serviciilor de catering: pretul produselor, cheltuielile cu transportul, ambalare, ambalaje, tacamuri de unica folosinta, marcare, distributie, depozitare si orice alte costuri in legatura cu obiectul contractului.

III. SPECIFICATII TEHNICE MINIME

Suportul alimentar care se va acorda are la baza variantele orientative propuse in Anexa 3 din Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023, aprobate prin HG nr. 928/2023, cu precizarea ca pot fi propuse si alte variante de meniuri, cu respectarea prevederilor Legii nr. 123/2008 si pe cele ale Ordinului nr. 1536/2008.

Masa caldă, în regim de catering, va fi livrată și servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor legale în vigoare cu privire la normele de igienă.

Suportul alimentară, constând într-o masă caldă va fi livrată de prestator în cele două locații din Municipiul Baia Mare și anume: Str Luminisului, nr. 1 și str. Mihai Eminescu nr. 80A și va respecta prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ și ale Ordinului Ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentară trebuie să fie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din Anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022, aprobate prin HG nr. 1152/2022, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Prestatorul va livra beneficiarilor o masă caldă pe zi, meniu tip masă de prânz, constând în:

- fel principal;
- desert.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectând principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentară prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară vor fi transmise prestatorului, după semnarea contractului.

Pachetul alimentară (masă caldă) va conține:

- o fel de bază - de exemplu: carne pui/porc/vită – 100 g, garnitură – 200 g, pâine feliată – minim 100 g;
- o desert - de exemplu: croissant mic cu umplutură (gem/cocolată) ambalat individual – min 15 g / biscuiți nesărați / un fruct proaspăt întreg, etc.

Menționăm că toate gramajele sunt produse finite.

Notă: Fiecare porție va fi ambalată individual și va conține pachetul alimentară mai sus precizat (fel de bază și desert) și tacâmuri de unică folosință.

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

1. legume cu piept de pui la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui;
5. piure de cartofi cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui;
8. orez cu legume și pui la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;

10. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume;
20. un fruct întreg.

In oferta depusa, prestatorul va prezenta minim 10 feluri de meniuri (vor include meniuri normale/dieta medicala), in conformitate cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini.

Prestatorul trebuie sa respecte piramida alimentara pentru nutritia copiilor, tinand cont de numarul caloric, grupe de alimente si grupe de varsta, pentru asigurarea cresterii si intretinerii unei stari de sanatate si imunitate corespunzatoare.

Principiile care trebuie respectate in pregatirea pachetului alimentar pentru prescolari si elevi sunt:

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. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. 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, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume frunze în supe și ciorbe.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
10. 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.
11. Unitatile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.
12. Meniul de masa calda este produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta

alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din Anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022, aprobate prin HG nr. 1152/2022, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

13. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt pastrate 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.

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

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

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Evidența cantitatilor solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ 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.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor va 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.

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.

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 1286/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 vor fi transmise prestatorului, după semnarea contractului.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar va fi de ziua producerii meniurilor pentru masa caldă. 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.

Condiții pentru transport și distribuție

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

Mijloacele de transport și / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât, în momentul în care aceasta ajunge la beneficiar să aibă temperatura optimă.

Prestatorul trebuie să dețină termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică.

Prestatorul va livra pachetele inclusiv cu vesela de unică folosință, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat 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, 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

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.

IV. RECEPTIA SERVICIILOR

Receptia cantitativa si calitativa a hranei se va realiza zilnic de catre unitatea de invatamant beneficiar, prin persoana/persoanele nominalizata/e de catre beneficiar.

Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul de portii livrate, meniul din ziua respectiva. De asemenea prestatorul va prezenta o declaratie de conformitate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Prestatorul trebuie sa permita exercitarea controlului efectuat de catre reprezentantii beneficiarului in ceea ce priveste modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului.

V. PLATA SERVICIILOR

Facturarea serviciilor de catering - asigurare pachet alimentar constand in masa calda se va realiza o data pe luna, in baza proceselor verbale de receptie zilnica si a anexelor acestora. Facturile vor reflecta cantitatile efectiv receptionate de catre autoritatea contractanta si confirmate prin procese verbale de receptie zilnica.

Plata facturilor se realizeaza in termen de 30 de zile de la data transmiterii facturii catre achizitor. Factura va fi insotita de documentele de receptie calitativa si cantitativa intocmite si aprobate de beneficiar (unitatea de invatamant).

VI. MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI

Modul de prezentare al ofertei tehnice

Propunerea tehnica elaborata de ofertant va respecta cerintele minime prevazute in caietul de sarcini si va contine cel putin urmatoarele:

- 1) Propunerea tehnica din care sa rezulte modalitatea de indeplinire a cerintelor din caietul de sarcini. Ofertantul va prezenta modalitatea in care oferta sa indeplineste toate cerintele din caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile autoritatii contractante din caietul de sarcini vor fi considerate neconforme. Simpla copiere a cerintelor din caietul de sarcini nu reprezinta o indeplinire a solicitarilor. Propunerea tehnica va contine un comentariu care se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii corespondenței sale cu specificatiile tehnice prevăzute in Caietul de sarcini.
- 2) Dovada autorizarii/ inregistrarii sanitar-veterinare a unitatilor din care se livreaza pachetele alimentare (in care se prepară masa caldă).
- 3) Dovada autorizarii/ inregistrarii sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectueaza transportul pachetelor alimentare catre unitatile scolare.
- 4) Declaratie pe propria raspundere privind insusirea clauzelor contractuale, indicand ca ofertantul le-a citit, inteles si acceptat pe deplin.
- 5) Declaratie pe propria raspundere in care se va mentiona faptul ca la elaborarea ofertei s-a tinut cont de obligatiile relevante din domeniile mediului, social si relatiilor de munca care sunt in vigoare la nivel national si ca acestea se vor respecta pe parcursul indeplinirii contractului.

Modul de prezentare al ofertei financiare

Propunerea financiară va fi exprimată exclusiv în Lei, fără TVA și are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei.

Propunerea financiara va contine:

- Formularul de oferta financiara (Formular nr. 6)
- Centralizatorul de preturi (Formular nr. 7) - Se va stabili pretul unitar/portie și se vor defalca costurile si ponderea acestor categorii de cheltuieli

Nota: Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

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

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in valoarea estimata. Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile.

VII. LEGISLAȚIA APLICABILĂ

În implementarea contractului și furnizarea de masă caldă, Prestatorul va respecta dispozițiile prevăzute în:

- OUG nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- Norme Metodologice din 16 septembrie 2022 de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, aprobate prin HG nr. 1152/2022;
- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;
- Ordin 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și scolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți;
- Ordin nr. 976 din 16 decembrie 1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
- Oedin nr. 1456 din 25 august 2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor;
- 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;
- Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (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 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Întocmit,
Administrator
Sandor Emil