

CAIET DE SARCINI

ACORD CADRU

pentru servicii de catering

*Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar
pentru Scola Profesionala Dagata (9 subunitati scolare)*

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

I. PREAMBUL

În temeiul,

- Legii nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu completările și modificările ulterioare;
- HG 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
- Normele Metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 77/2023 pentru aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.
- Hotărârea de guvern nr 1171 / 30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026;
- Anexa la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025;

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii Acordului Cadru.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform procedurii proprii simplificate (norme procedurale interne privind achiziția publică de servicii din categoria celor cuprinse în Anexa 2 la Legea achizițiilor publice nr. 98/2016) elaborata în conformitate cu:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;

- HG 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.

Sursa de finantare :

Investitia beneficiaza de finantare prin bugetul de stat, creditele bugetare destinate finanțării cheltuielilor determinate de implementarea Programului Masa Calda se reflecta la Legea Bugetului de stat pentru anul 2026.

II. OBIECTUL Acordului Cadru

Obiectul Acordului Cadru îl constituie prestarea de ***Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar Scoala Profesionala Dagata (9 subunitati scolare)***

Inceperea serviciilor in cadrul contractului se va realiza in termen de maximum 2 zile lucratoare de la semnarea contractului subsecvent, sub conditia constituirii garantiei de buna executie de catre Prestator.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare preșcolar și elev care frecventează cursurile unitatii de invatamant, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice de aplicare a prevederilor HG 1171 / 2025 privind aprobarea programului Masa Sanatoasa.

III. CONSIDERAȚII GENERALE

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

ACORDUL CADRU SE INCHEIE CU 1 OFERTANT.

Ofertantul se obligă să presteze ***Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar pentru Scola Profesionala Dagata (9 subunitati scolare)*** în condițiile stabilite prin Caietul de sarcini si legislatia incidenta, Anexa 3 SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii si Anexa 2 - Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi din HG 1171 / 2025 privind insituirea Programului National Masa Sanatoasa

Livrarea pachetului alimentar se va face în fiecare locație în care își desfășoară activitatea Scoala Profesionala Dagata, , in perioadele cu activitate didactica, respectiv:

LOCATIE	NR ELEVI/PACHETE ALIMENTARE	TERMEN LIVRARE
Structura Dagata	256 beneficiari	Zilnic (luni-vineri), ora 9:00-10:00, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
Structura Manastirea	164 Beneficiari	Zilnic (luni-vineri), ora 9:00-10:00, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
Structura Boatca	34 Beneficiari	Zilnic (luni-vineri), ora 9:00-10:00, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
Structura Piscu Rusului	39 Beneficiari	Zilnic (luni-vineri), ora 9:00-10:00, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
Structura Poienile	28 Beneficiari	Zilnic (luni-vineri), ora 9:00-10:00, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
Structura Zece Prajini	61 Beneficiari	Zilnic (luni-vineri), ora 9:00-10:00, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă

TOTAL beneficiari: 633

Perioada de implementare (cantitatea maxim extimata a Acordului Cadru): **26.01.2026-19.06.2026** pentru anul Scolar 2025-2026 si 07.09.2026 – 22.12.2026 pentru anul Scolar 2026-2027 , reprezentand intregul an calendaristic de cursuri pentru anul 2026.

Cantitate maxim estimata Acord Cadru: 633 beneficiari x 150 zile = 94.950 pachete alimentare

Pretul unitar maxim admis al pachetului alimentar este de 16,50 lei/buc, TVA INCLUS, conform prevederilor art. 2 din Hotarea de Guvern nr 1171 / 2025

Valoarea maxim estimata a Acordului Cadru este de 1.437.543,00 lei (fara T.V.A.), iar valoarea minima estimata a Acordului Cadru este de 498.348,24 lei (fara TVA), defalcat astfel:

Nr Crt.	Denumire	UM	Cantitate minima estimata ACORD - CADRU	Cantitate maxima estimata ACORD - CADRU	Pret UM lei, fara TVA	Valoare min ACORD - CADRU lei, fara TVA	Valoare max ACORD -CADRU lei, fara TVA
1	Pachet alimentar	buc	32.916	94.950	15.14	498.348,24	1.437.543,00

Cantitatile si valorilor Contractelor subsecvente

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent este de 498.348,24 lei (fara T.V.A.), iar valoarea maxima a celui mai mare contract subsecvent este de 939.194,76 lei (fara TVA), defalcata astfel:

Nr Crt.	Denumire	UM	Cantitate minima estimata contract subsecvent	Cantitate maxima estimata contract subsecvent	Pret UM lei, fara TVA	Valoare min contract subsecvent lei, fara TVA	Valoare max contract subsecvent lei, fara TVA
1	Pachet alimentar	buc	32.916	62.034	15.14	498.348,24	939.194,76

Durata Acordului Cadru: 30 martie 2026 – 22 decembrie 2026

Se estimeaza incheierea unui numar de 2 contracte subsecvente pe toata perioada Acordului-Cadru, cu o frecventa raportata la modulele de invatamant.

Valoarea unui suport/pachet alimentar zilnic va fi de maxim **16,50 lei inclusiv TVA**, pentru un elev, care cuprinde: *prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.*

Avand in vedere faptul ca la nivelul unitatii de invatamant nu exista cantina sau spatiu amenajabil in scopul servirii mesei si nici conditii adecvate pentru pastrarea alimentelor la temperaturi adecvate, monitorizate si controlate, furnizarea si distribuirea zilnica a pachetelor alimentare se va desfasura dupa cum urmeaza:

- livrare între orele 9:00-10:00; ora servire pachet : 10:00

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut în el au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare. Pachetul alimentar se va distribui si in situatia suspendarii cursurilor cu prezenta fizica conform prevederilor art. 9 alin. (4) din Regulamentul-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar.

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.

Unitatile de invatamant raspund in mod direct de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a suportului alimentar, precum si de confirmarea documentelor ce stau la baza platii pachetelor alimentare.

Suportul alimentar constă într-un pachet alimentar care trebuie produs in unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare, transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si va fi compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în Anexa 2 - Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi din HG 24 / 2024 - 2024 privind insituirea Programului National Masa Sanatoasa

Tipurile de pachet alimentar ce se vor livra sunt :

- Sandvici cu sunca de pui, legume(salata varza) si un fruct ce va contine :

80 gr Paine (baton sau chifla);

40 gr Sunca de pui

40 gr legume

1 fruct – portocala/para/piersica/mar/banana sau echivalent

- Sandvici cu sunca si cascaval, legume (salata verde cu ardei gras) si un fruct ce va contine:

80 gr Paine (baton sau chifla);

40 gr sunca + cascaval

40 gr legume

1 fruct – portocala/para/piersica/mar/banana sau echivalent

- Sandvici cu snitel de pui, legume (salata verde cu ardei gras)si un fruct ce va contine:

80 gr Paine (baton sau chifla);

40 gr snitel de pui

40 gr legume

1 fruct – portocala/para/piersica/mar/banana sau echivalent

Se va furniza cate un tip de sandwici in fiecare zi a saptamanii.

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.

In mod obligatoriu, cel puțin 40% din pretul unitar al pachetului alimentar per beneficiar se va aloca pentru achiziția materiei prime. Pentru verificarea indeplinirii acestei cerinte, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul si ponderea acesteia in cadrul pretului unitar propus (ex: specificatii produse, cost achizitie/distributie, furnizori etc). Ofertele al caror cost cu materia prima nu este de cel putin 40% vor fi respinse.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 permiși 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 permiși 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 maonezelor, 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, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

La prepararea pachetelor alimentare se vor respecta condițiile igienico-sanitare, condițiile de etichetare și se vor folosi gramajele indicate în rețetarele menționate în Anexa 3 la HG 1171 / 2025, respectiv:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
produse de panificație din făina integrală (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	Maxim 50%
Produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte	40 g	Minim 25%
Legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare)	40 g	Maxim 25%
La acestea se va adauga un Fruct – la alegere: măr, portocale, banane, mandarine/clementine. etc.		

NOTA

Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive tipul de sandvici și fruct. Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare dintre sediile precizate să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar.

Pentru respectarea principiilor de hrană sănătoasă, produsele alimentare vor fi livrate zilnic, din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar. La punctele de livrare *nu există spații* amenajate pentru depozitare în condiții de siguranță alimentară, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.

Unitățile de învățământ vor tine evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidența numărului de copii.

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are 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.

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 către unitățile de învățământ 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 se încadreze în parametrii stabiliți de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate (unt, brânzeturi, etc.) trebuie să se încadreze în prevederile Regulamentului nr. 1308/2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către unitățile școlare va fi de:

- 24 de ore pentru sandviciuri.
- 6 ore pentru masa caldă
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării.
- Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire
- Sandviciurile / pachetele alimentare masa caldă vor fi ambalate individual și etichetat cu mențiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".
- În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;
- Livrarea se va face zilnic, în perioadele cu activitate didactică, conform cerințelor prezentului document și pe baza comenzii date de unitatea de învățământ. **Comanda unitatii de invatamant va fi lansata catre Prestator pana cel mai tarziu ora 14:00 pentru urmatoarea zi de curs.**
- Controlul vizual al produselor se va face de către reprezentantul unitatii de învățământ și, dacă situația o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar Veterinară. Cheltuielile ce decurg vor fi suportate de către Prestator.

- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, directorul școlii vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 1 ora de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

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

METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor OUG 77/2023, se efectuează doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate.

Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediu, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitățile școlare numai cu mijloace auto autorizate/înregistrate sanitar-veterinare în conformitate cu prevederile legislației în vigoare. **NU SUNT ACCEPTATE TERMOBOXURI SPECIALE DE TRANSPORT SAU ORICE ALTA FORMA ALTERNATIVA. PACHETELE ALIMENTARE VOR FI LIVRATE NUMAI CU MIJLOACE AUTO AUTORIZATE/ÎNREGISTRATE SANITAR-VETERINARE CU REGIM TERMIC DE REFRIGERARE SAU CONGELARE.**

Ofertantul va prezenta dovada deținerii de mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar în condițiile legii pentru transportul produselor alimentare, precum și **autorizația de funcționare** pentru prestarea serviciilor de catering, valabile la data deschiderii ofertelor.

Conform ordinului nr 107 / 05.09.2019 pentru modificarea și completarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, aprobată prin Ordinul Președintelui autorității sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor nr 57 / 2010. Articolul 25¹ :

Unitățile de tip **catering**, unitățile de fabricare a înghețatei din produse de origine animală, precum și unitățile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor care dețin și document de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru producerea și/sau depozitarea și comercializarea produselor de origine non animală, trebuie să obțină **AUTORIZAȚIA** sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor în care sunt specificate toate activitățile desfășurate, în termen de 1 an de la data publicării prezentei norme sanitare veterinare.

Sandvișurile trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în pungi de unică folosință.

Fructele vor fi ambalate individual și vor fi transportate în pungi/lădițe de plastic separate, astfel încât să se evite lovirea lor pe timpul transportului și manipulării.

DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și 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 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, inclusiv pentru aplicarea corectă a măsurilor ce se impun pentru prevenirea răspândirii infectării cu Covid 19. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

IV. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul utilizat pentru achiziția de Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar pentru Scola Profesională Dagata (9 subunități școlare) este: " cel mai bun raport calitate-preț", conform prevederilor art. 187 alin. 3, lit. a din Legea nr. 98/2016.

FACTORI DE EVALUARE

A. Factor de evaluare - Prețul ofertei

Pondere - 70%

Puncte - 70

Algoritm de calcul:

Pentru oferta cu cel mai mic preț, care să asigure nivelul calitativ, tehnic și funcțional al ofertei, se acordă un punctajul maxim, respectiv 70 puncte.

Pentru celelalte oferte, punctajul se calculează cu formula:

$$Pp = (\text{Preț minim} / \text{Preț } n) \times 70$$

Unde:

Preț n - prețul ofertei operatorului economic;

Preț minim - cel mai mic preț dintre toate ofertele.

Prețurile care se compară, în vederea acordării punctajului, sunt prețurile oferite, exclusiv TVA. Punctajul maxim ce poate fi obținut de către un ofertant este de 70 de puncte.

B. Factor de evaluare - Lanțul de aprovizionare.

Descriere: Prin lanț de aprovizionare scurt se înțelege relația directă dintre producător/procesator și furnizor/prestator, între care nu pot exista decât maximum 2 (doi) intermediari, unde:

- a) producătorul este persoana fizică sau juridică de pe a cărei exploatare se obțin fructe și/sau legume. Grupurile și organizațiile de producători de fructe și legume recunoscute conform legislației în vigoare, precum și cooperativele de producători de fructe și legume sunt considerate producători;
- b) procesatorul este persoana juridică al cărei obiect principal de activitate îl reprezintă procesarea laptelui. Cooperativele de procesare a laptelui sunt considerate procesatori;
- c) consumatorul este preșcolarul/elevul beneficiar al Programului pentru școli al României;
- d) intermediar este orice distribuitor/depozitar/comerciant care asigură furnizarea produselor de la producător/procesator la furnizor/prestator.

Pondere - 10%

Puncte - 10

Algoritm de calcul:

- Pentru livrările directe (de la producătorul original/procesator la furnizor/prestator) se acordă punctajul maxim de 10 puncte;
- Pentru un singur intermediar implicat în lanțul de aprovizionare – se acordă 5 puncte;
- Pentru doi intermediari implicați în lanțul de aprovizionare – se acordă 2 puncte;

Ofertele care propun mai mult de doi intermediari implicați în lanțul de aprovizionare nu vor obține punctajul pentru acest factor de evaluare.

Factorul de evaluare Lanțul de aprovizionare se referă la următoarele categorii de produse ce fac obiectul prezentei proceduri: legume, fructe și ingrediente folosite în prepararea pachetelor alimentare.

OFERTANTUL VA PREZENTA ÎNSCRISURI/DOCUMENTE PRIN CARE DEMONSTREAZĂ LANȚUL DE APROVIZIONARE OFERTAT cum ar fi dar fără a se limita la : contracte cu producătorul/procesatorul/imdermediarul/intermediarii, documente financiare/facturi/note de recepție între părțile implicate în lanțul de aprovizionare (producator/ procesator/ imdermediar/intermediarii) sau orice alte documente care atestă și demonstrează întreg lanțul de aprovizionare pentru categoriile de produse menționate în cadrul factorului de evaluare .

C. Factor de evaluare - Termenul estimat pentru înlocuirea produselor neconforme.

Descriere: Luându-se în considerare posibilitatea identificării produselor neconforme în cadrul unui lot furnizat în care sunt constatate abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, conducătorul unității de învățământ va asigura distribuția hranei, prestatorul fiind obligat să înlocuiască pachetul alimentar/alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acestea, în termen de maximum 2 ore de la primirea notificării. Pentru ofertarea termenului estimat pentru înlocuirea produselor neconforme de maximum 2 ore nu se acordă punctaj, aceasta fiind condiție obligatorie.

Pondere - 10%

Puncte - 10

Algoritm de calcul:

- Pentru timpul estimat de înlocuire a produselor neconforme de până în 1 ora și 30 minute se acordă punctajul maxim de 10 puncte;
- Pentru timpul estimat de înlocuire a produselor neconforme de peste 1 ora și 30 minute – se acordă 5 puncte;

Ofertele care propun un termen estimat pentru înlocuirea produselor neconforme de peste maximum 2 ore nu se acordă punctaj.

Dovada asigurării termenului estimat pentru înlocuirea produselor neconforme se va face prin prezentarea unui traseu de la locul de producție până la destinație, într-o aplicație validă (google maps / waze) .

D. Factor de evaluare - calitatea materiei prime propuse.

Descriere: În mod obligatoriu, cel puțin 40% din prețul unitar al pachetului alimentar 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 acestora în cadrul prețului unitar propus (ex: specificații produse, cost achiziție/distribuție, furnizori etc). Ofertele al căror cost cu materia primă nu este de cel puțin 40% vor fi respinse. Pentru ofertarea de 40% din prețul unitar al pachetului alimentar pentru achiziția materiei prime nu se acordă punctaj, aceasta fiind condiție obligatorie.

Pondere - 10%

Puncte - 10

Algoritm de calcul:

- Pentru ofertarea între 51% și 60% din pretul unitar al pachetului alimentar pentru achiziția materiei prime - se acorda 10 puncte
- Pentru ofertarea între 41% și 50% din pretul unitar al pachetului alimentar pentru achiziția materiei prime - se acorda 5 puncte.

Pentru ofertarea a 40% din pretul unitar al pachetului alimentar pentru achiziția materiei prime nu se acorda punctaj.

Comisia de evaluare a ofertelor întocmeste clasamentul final al ofertelor pentru în ordinea descrescătoare a punctajelor totale obținute, iar oferta câștigătoare va fi cea admisibilă, a cărei propunere tehnică și financiară va răspunde la toate cerințele minime obligatorii solicitate prin documentația de atribuire și va obține punctajul maxim. În situația în care două sau mai multe oferte au un punctaj egal și sunt clasate pe primul loc, în vederea departajării, autoritatea contractantă solicită noi propuneri financiare acestora.

ATENȚIE: *Neprezentare de documente support care să justifice punctajul aferent criteriilor de atribuire, va duce automat la nepunctarea respectivului criteriu.*

V. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Propunerea tehnică se va prezenta prin completarea modelului de formular pus la dispoziție în cadrul documentației de atribuire. Se vor respecta toate prevederile prevăzute în caietul de sarcini, precum și prevederile *Hotărârii de Guvern nr 1171 / 2025 privind instituirea Programului National Masa Sanatoasă*. Dacă se constată neconcordanțe între Caietul de sarcini și Ordonanța de urgență prevalează prevederile Ordonanței de urgență.
2. Propunerea tehnică va cuprinde descrierea punct cu punct a modului de îndeplinire a cerințelor și specificațiilor tehnice solicitate prin caietul de sarcini și se va întocmi într-o manieră organizată și fundamentată, fără a se lua în considerare doar afirmații declarative care nu sunt însoțite și de demonstrarea modului de îndeplinire a respectivelor cerințe, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în oferta cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini. *Se vor prezenta variantele de pachete alimentare propuse și pentru care se va face dovada faptului că îndeplinesc cerințele de calitate și conformitate.*
3. Se va prezenta o Declarație semnată de reprezentantul legal al Ofertantului privind utilajele, echipamentele tehnologice și instalațiile ce se vor utiliza în activitatea de producere și ambalare a hranei.
4. Ofertantul va prezenta dovada deținerii de mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar în condițiile legii pentru transportul produselor alimentare, precum și **autorizația de funcționare** pentru prestarea serviciilor de catering, valabile la data deschiderii ofertelor.

Conform ordinului nr 107 / 05.09.2019 pentru modificarea și completarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, aprobată prin Ordinul Președintelui autorității sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor nr 57 / 2010. Articolul 25¹ :

Unitățile de tip **catering**, unitățile de fabricare a înghețatei din produse de origine animală, precum și unitățile sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care dețin și document de înregistrare sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru producerea și/sau depozitarea și comercializarea produselor de origine

non animala, trebuie sa obtina **AUTORIZATIA** sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor in care sunt specificate toate activitatile desfasurate, in termen de 1 an de la data publicarii prezentei norme sanitar veterinare.

5. Ofertantii vor preciza in oferta depusa care din informatiile cuprinse in Propunerea Tehnica si in Propunerea financiara, cu exceptia pretului, sunt considerate a fi confidentiale, clasificate, protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile, in masura in care, in mod obiectiv, dezvaluirea acestor informatii ar prejudicia interesele legitime ale operatorului economic, in special in ceea ce priveste secretul comercial si proprietatea intelectuala.
6. Ofertantul (ofertant unic, asociati, terti sustinatori, subcontractanti) vor prezenta o declaratie pe proprie raspundere din care sa reiasa ca se vor respecta conditiile de mediu, sociale si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a Acordului Cadru.
Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspekția Muncii sau pe site-ul <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>.
Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>. In situația in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.
7. Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea pachetelor alimentare - se va prezenta contract de dezinsecție, dezinfectie și deratizare (valabil la momentul prezentării și pe toata durata contractului), atât pentru unitatea de producție cât și pentru mijloacele de transport folosite.
8. Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinul 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare – Nominalizarea persoanei care va distribui precum și certificatul de absolvire a cursului
9. Se va prezenta pentru produsele alimentare distribuite(sandwich), conform prevederilor HG 1296 / 2021 buletinul de analiza efectuat doar în laboratoare autorizate sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză **acreditate RENAR**, pentru următoarele elemente obligatorii: Valoare energetica, Grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine, fibre si sare.
ATENȚIE: TOATE analizele din buletinul de analiza vor fi acreditate RENAR, in caz contrar oferta va fi declarata neconforma.
10. Se va prezenta pentru produsele alimentare distribuite(sandwich), buletinul de analize microbiologice de la o institutie acreditata RENAR , conform prevederilor Regulamentului CE nr 2.073 / 2005 al comisiei din 15 noiembrie 2015 privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare, pentru următoarele elemente obligatorii fara a se limita la acestea : Drojdii si mucegaiuri, Enterobacteriaceae, Escherichia coli si Salmonella spp

11. Ofertantul va trebui sa faca dovada deținerii unui specialist in industria alimentara (nutritionist) - Contract prestari servicii, contract de munca, etc
12. Se va prezenta contract de prestari servicii de preluare a subproduselor de origine animala care nu sunt destinate consumului uman, materii care sunt improprii pentru consum ori procesare, deseuri biodegradabile conform HG 856 / 2002, valabil la momentul prezentarii ofertei si pe toata durata contractului.
13. Ofertantii sunt obligati sa introducă o defalcare a costurilor, per porție , pe următoarele categorii:
Materie prima (minim 40% din prețel ofertat/beneficiar)
Prepararea hranei
Distribuție
14. Modelul de contract insusit.

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

ATENȚIE : SE VOR COMPLETA TOATE CERINTELE DIN FORMULARUL DE PROPUNERE FINANCIARA DIN SECȚIUNEA „ FORMULARE”

Necompletarea unui punct din cerintele tehnice va duce la declararea ofertei neconforme

VI. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

1. Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta. Propunerea financiară se va prezenta prin completarea modelului de formular si anexei puse la dispoziție in cadrul documentatiei de atribuire.
2. Prețul total ofertat va fi exprimat in lei, exclusiv TVA si va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea si descărcarea la sediile beneficiarului.
3. Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta sa furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum si la alte condiții financiare si comerciale legate de obiectul Acordului Cadru, in concordanta cu propunerea tehnica.
5. In cazul unei discrepante intre prețul unitar si prețul total, se va lua in considerare prețul unitar.
6. Preturile din propunerea financiară vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.
7. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implica îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum si marja de profit.
8. 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 40% din prețul unitar al pachetului alimentar 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 acestora în cadrul prețului unitar propus (ex: specificații produse, cost achiziție/distributie, furnizori etc). Pentru demonstrarea ponderii alocate/valoarea pentru materia primă, se va completa conform rețetarului fiecăruia pentru variantele de pachet alimentar pentru beneficiarii următorul tabel:

<i>Tip sandvici</i>	<i>Denumire ingredient/materie prima</i>	<i>Cantitate/gramaj ingredient</i>	<i>Pret lei/kg/buc ingredient</i>	<i>Pret lei/gramaj/buc ingredient</i>	<i>Valoare lei, fara TVA</i>
	TOTAL LEI fara TVA				

VII. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Oferta se va prezenta într-un exemplar original (în format hartie (fizic)) și **1 exemplar în format electronic USB/CD/DVD**, în colet/plic sigilat.

OFERTA va avea un OPIS întocmit iar documentele vor fi numerotate, pe fiecare pagină. Fișele cu informații pe verso vor fi și ele semnate, fără a se numera.

Documentele de calificare, propunerea tehnică și propunerea financiară se vor îndosaria separat, vor avea fiecare câte un opis în care vor fi menționate toate documentele solicitate în documentația de atribuire, cu indicarea paginii la care se află documentul – în ordinea din documentația de atribuire. Documentele de calificare se vor îndosaria în ordinea în care au fost solicitate în Invitația de participare/caietul de sarcini a achiziției. În cazul în care există subcontractanți sau asociați, documentele de același tip se vor așeza unul după altul (mai întâi pentru ofertant sau liderul de asociație, apoi pentru asociați, după care pentru subcontractanți).

Documentele de calificare, propunerea tehnică și propunerea financiară se vor introduce în plicuri distincte, sigilate și marcate corespunzător, astfel:

Plicul 1: DOCUMENTE DE CALIFICARE:

- Documente în termen de valabilitate prin care ofertantul demonstrează neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea 98/2016 (inclusiv de către asociați, terți sustinatori și subcontractanți) după cum urmează:
 - a) Pentru persoanele juridice române
 - o certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării;
 - o după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
 - o alte documente edificatoare, după caz.

b) Persoanele juridice straine: se aplica prevederile art. 168 din Lege; Persoanele juridice straine pot prezenta o declaratie pe propria raspundere sau, daca in tara respectiva nu exista prevederi legale referitoare la declaratia pe propria raspundere, o declaratie autentica data in fata unui notar, a unei autoritati administrative sau judiciare sau a unei asociatii profesionale care are competente in acest sens pentru situatiile descrise in art. 166, 165 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.

Nota: Operatorul economic prezintă pentru sediul principal documente din care să reiasă neîncadrarea în prevederile art. 165 alin. (1), din Legea nr.98/2016 privind achizitiile publice, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru, o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate.

Cerinta trebuie indeplinita si de asociati, terti sustinatori si subcontractanti in situatia in care acestia exista;

- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59 și la art. 60 alin. (1) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare (evitarea conflictului de interese) - inclusiv de catre asociati, terti sustinatori si subcontractanti – model Formular ,
- Declaratia privind prestarile de servicii similare. Ofertantul trebuie sa demonstreze ca a prestat si dus la bun sfarsit, în ultimii 3 ani (calculat de la data limita de depunere a ofertelor), servicii de catering in valoare cumulata de cel putin: **900.000,00 lei fara TVA, la nivelul unui contract** .Vor fi depuse si documentele justificative pentru demonstrarea celor prezentate in declaratie, dupa cum urmeaza: copie contract invocat/e drept experiență similară, acte aditionale (dupa caz) , procese verbale de recepție parțiale finale/ alte documente ce indică valorile, datele și beneficiarii serviciilor prestate
- Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comertului de pe raza caruia este situat sediul ofertantului. Informatiile cuprinse in acest document, trebuie sa fie reale/actuale la data prezentarii.
- Acord de asociere – dupa caz;
- Acordul de subcontractare – dupa caz;

Plicul 2: PROPUNERE TEHNICA:

- Conform informatii prezentate in Caietul de sarcini cap V. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE;

Plicul 3: PROPUNERE FINANCIARA:

- Conform informatii prezentate in Caietul de sarcini cap VI. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE pag;

Plicurile: 1, 2 si 3 se introduc intr-un plic/colet marcat sigilat (pe linia de lipire se aplica stampila ofertantului) impreuna cu oferta in format electronic USB/CD/DVD.

Pe plic/colet se vor mentiona urmatoarele:

- a) denumirea si adresa ofertantului;
- b) denumirea si adresa autoritatii contractante;
- c) denumirea obiectului supus licitatiei;
- d) mentiunea: „A nu se deschide inainte de data 24.03.2026 ora 09.00" conform invitatie de participare .

In exteriorul plicului/coletului sigilat, se vor prezenta urmatoarele documente:

- Scrisoarea de inaintare - model Formular;

- Acordul de asociere (daca este cazul)
- Imputernicirea pentru semnatarul ofertei (daca este cazul)
- Imputernicirea pentru reprezentarea ofertantului la sedinta de deschidere a ofertelor (daca 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:

- Ø Reguli de comunicare și transmitere a datelor: solicitările de clarificări referitoare la prezenta documentație de atribuire se vor adresa în mod exclusiv via e-mail: primariadagata@yahoo.com în termenele precizate de Autoritatea Contractantă iar răspunsurile la acestea vor fi transmise prin mijloacele de comunicare indicate de către operatorii economici în cadrul solicitării de clarificări.
- Ø 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.
- Ø Operatorii economici vor transmite răspunsurile la clarificări și eventualele documente solicitate pe parcursul evaluării via e-mail: primariadagata@yahoo.com , în format electronic, semnate cu semnătură electronică, conform Legii nr. 455/2001.
- Ø 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.
- Ø 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.
- Ø Comisia de evaluare are obligația de a analiza și de a verifica fiecare ofertă atât din punct de vedere al elementelor tehnice propuse, cât și din punct de vedere al aspectelor financiare pe care le implică. Propunerea tehnică trebuie să corespundă cerințelor minime prevăzute în documentația de participare. Propunerea financiară trebuie să se încadreze în limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.
- Ø Pe parcursul analizării și verificării documentelor prezentate de ofertanți, comisia de evaluare are dreptul de a solicita oricând clarificări sau completări ale documentelor prezentate de aceștia pentru demonstrarea conformității ofertei cu cerințele solicitate.
- Ø După finalizarea evaluării ofertelor, comisia de evaluare elaborează raportul procedurii de atribuire care se semnează de către toți membrii comisiei.
- Ø Autoritatea contractantă informează fiecare ofertant cu privire la deciziile luate în ceea ce privește rezultatul procedurii, respectiv atribuirea/încheierea Acordului Cadru, inclusiv cu privire la motivele care stau la baza oricărei 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.

VIII. INFORMAȚII ADMINISTRATIVE

Termen limita de primire a ofertei: 23.03.2026 ora 14.00

Data și ora deschiderii ofertei : 24.03.2026 ora 09.00

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 Dagata, judetul Iasi – Registratura; E-mail primariadagata@yahoo.com ; Localitatea Dahgata; Judetul Iasi; si vor fi insotite de Scrisoare de inaintare a ofertei+Imputernicire (dupa caz). Pe plic se va mentiona numele ofertantului, tipul documentelor (Documente de calificare, Propunere tehnica, Propunere financiara), denumirea procedurii si “A nu se deschide pana la data de 24.03.2026 ora 09.00

La sedinta de deschidere a ofertelor, pot participa din partea ofertantilor, persoane care vor fi imputernicite din partea persoanei autorizate, sa reprezinte operatorul economic la sedinta de deschidere a ofertelor.

⚠ DOCUMENTELE DE CALIFICARE, PROPUNEREA TEHNICA SI PROPUNEREA FINANCIARA SE VOR PREZENTA IN PLICURI DISTINCTE.

Ofertele trebuie sa conțină toate documentele și informațiile solicitate.

Limba de redactare a ofertei: limba română.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.

GARANTIA DE BUNA EXECUTIE

Cuantumul garanției de bună execuție este de 5% din prețul fara TVA al contractului subsecvent. Perioada de valabilitate a garanției de bună execuție trebuie să acopere toata perioada de timp mentionata in contractul subsecvent. Garanția se va constitui în conformitate cu art.39 si art. 40 din H.G. nr. 395/2016, respectiv ale art. 154 din Legea 98/2016 cu modificările și completările ulterioare. Executarea contractului subsecvent începe după constituirea garanției de bună execuție, în termen de maxim 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului de achizitie publica de către ambele părți.

Garantia de buna executie trebuie sa fie irevocabila, neconditionata si se constituie prin:

a) virament bancar;

b) instrumente de garantare emise în condițiile legii astfel:

(i)scrisori de garantie emise de institutii de credit bancare din România sau din alt stat;

(ii)scrisori de garantie emise de institutii financiare nebancare din România sau din alt stat pentru achizitiile de lucrari a caror valoare estimata este mai mica sau egala cu 40.000.000 lei fara TVA;

(iii)asigurari de garantii emise:

- fie de societati de asigurare care detin autorizatii de functionare emise în România sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene si/sau care sunt înscrise în registrele publicate pe site-ul Autoritatii de Supraveghere Financiara, dupa caz;

- fie de societati de asigurare din state terte prin sucursale autorizate în România de catre Autoritatea de Supraveghere Financiara;

c) retineri succesive din sumele datorate pentru facturi partiale;

Contractorul poate constitui garanția de bună execuție și prin rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale. În acest caz, contractantul are obligația de a deschide un cont la dispoziția autorității contractante, la o bancă agreată de ambele părți. Contractantul are obligația de a deschide la unitatea Trezoreriei un cont de disponibil distinct la dispoziția autorității contractante. Suma inițială care se depune de către contractant în contul de disponibil astfel deschis nu trebuie să fie mai mică de 0,5% din prețul contractului. Pe parcursul îndeplinirii contractului, autoritatea contractantă urmează să alimenteze acest cont de disponibil prin rețineri succesive din sumele datorate și cuvenite contractantului până la concurența sumei stabilite drept garanție de bună execuție în documentația de atribuire. Autoritatea contractantă va înștiința contractantul despre vărsământul efectuat, precum și despre destinația lui.

Achizitorul are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în limita prejudiciului creat, dacă Contractorul nu își îndeplinește, nu își execută, execută cu întârziere sau execută necorespunzător obligațiile asumate prin prezentul contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție, Achizitorul are obligația de a notifica acest lucru Contractorului, precizând totodată obligațiile care nu au fost respectate. Restituirea garanției de bună execuție se va face în conformitate cu precizarile art. 154² din Legea 98/2016.

MODALITATI DE PLATA

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza documentelor justificative elaborate cu ocazia livrarilor și confirmate de către unitatea de învățământ. 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, respectiv Comuna Dagata, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile-pilot. Termenul de plată este de maxim 30 de zile de la primirea/inregistrarea facturii fiscale de către Primăria Comunei Dagata, în baza documentelor justificative privind prestarea serviciilor/furnizarea produselor alimentare.

ATRIBUTIILE SI RESPONSABILITATILE AUTORITATII CONTRACTANTE:

- a. asigurarea tuturor resurselor care sunt în sarcina sa pentru buna derulare a Contractului.
- b. participarea la recepția calitativă și cantitativă a produselor.
- c. Plata facturilor fiscale emise în baza documentelor justificative, după cum sunt descrise condițiile în prezentul caiet de sarcini;
- d. desemnarea unui responsabil de contract ce va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului, va ține evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, va asigura monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.
- e. monitorizarea execuției Contractului.

Întocmit,
Craciun Ana Maria – Expert achiziții publice