

CAIET DE SARCINI

**Privind achiziționarea de servicii de catering pentru scoli -
Furnizare masa caldă în regim de catering și pachete alimentare pentru prescolarii și elevii din cadrul
structurilor școlare ale Școlii Gimnaziale Vasile Scurtu, comuna Parva, în cadrul Programului
național "Masa sănătoasă" derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025-2026 în
conformitate cu prevederile H.G. nr.23/2025 privind instituirea Programului național "Masă
sănătoasă" în anul 2025
cod CPV: 55524000-9- Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)**

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 propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru prescolari și elevi, la toate locațiile în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Vasile Scurtu, comuna Parva, județul Bistrița Năsăud. Cerințele precizate în caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. Orice ofertă de bază prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- 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;
- HOTĂRÂRE Nr. 23/2025 din 28 ianuarie 2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025.

I. OBIECTUL ACHIZITIEI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea unei mese calde în regim de catering și a unui pachet alimentar în toate zilele în care se desfășoară activitate didactică pe parcursul anului școlar 2025-2026, elevilor și prescolarilor din cadrul Școlii Gimnaziale Vasile Scurtu, din comuna Parva, cu data începerii care va fi prevăzută în contract.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei în condiții de siguranță alimentară, calitate și respectare a normelor nutriționale, pentru elevii și prescolarii care frecventează cursurile unităților de învățământ din comuna Parva, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi menționate în Anexa 2 din HOTĂRÂREA Guvernului României nr.23/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2025.

II. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de catering pentru Școala Gimnaziala Vasile Scurtu comuna Parva, județul Bistrița Năsăud” în condițiile stabilite prin Anexa 2 – Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi din HOTĂRÂREA Nr. 23/2025.

Suportul alimentar constă în masa caldă și respectiv într-un pachet alimentar, compuse după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa 2 la H.G. nr.23/2025, redate mai jos:

Masa caldă

- 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 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, salata 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;**

Masa caldă va fi compusă minim din 2 feluri de mâncare: felul 1(supă) și felul 2. Prestatorul va livra masă caldă preparată care va cuprinde variante din cele de mai sus, iar o variantă nu va fi livrată mai mult de o singură dată pe săptămână.

Pachet alimentar

- 1. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată)**
- 2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov);**

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală

sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie sa respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.

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

3. Sarea iodată utilizată trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in 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, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume).

5. Nu se vor permite mancaruri precum tocaturi praite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor. și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

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

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

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

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

SPECIFICAȚII TEHNICE

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se va furniza masa calda preparata conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii prevazute in anexa 2 la H.G. nr.23/2025 mentionate mai sus.

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

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

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

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

a) contractele de furnizare: valoare produse si servicii de transport, incluzand si serviciile de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei si servicii de transport, incluzand si servicii de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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

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

3. Calitatea produselor

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

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

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

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

În cazul în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt pastrate, până a servi, 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.

Prestatorul este obligat să în fiecare vineri să comunice școlii meniul pe săptămâna care urmează.

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

La ora 9.00 se va transmite către prestator telefonic numărul de porții și pachete alimentare în funcție de prezența elevilor și preșcolărilor. Între orele 10.00 și 11.00 se vor livra pachetele la sediul școlii din localitatea Parva pe toată perioada anului școlar 2025-2026, excepție făcând în acest interval vacanțele școlare, zilele de weekend, sărbătorile legale și/sau alte zile libere reglementate de acte normative, în acest sens. În situația în care intervin schimbări în numărul maxim al preșcolărilor/elevilor, școala va notifica aceste aspecte de îndată prestatorului. În perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic va asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suporturilor alimentare și a meselor calde tip catering pentru elevii și preșcolării prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar.

Beneficiarul isi rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligatia de a anunta prestatorul cu 48 de ore inainte de data de livrare. Acest program va putea fi modificat adaptat, in mod corespunzator, in functie de necesitatile si la cerinta motivata beneficiarului. Programul va fi anuntat in scris la inceputul activitatii si, ori de cate ori el va suferi modificari, pe parcursul derularii contractului.

In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului sau a scolarizarii elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, livrarea acestora de la unitatea de invatamant si pana la adresa de domiciliu se va asigura de către unitatea de invatamant, cu un mijloc de transport avizat în acest sens, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

Autoritatea contractantă va achita prețul mesei calde efectiv livrate.

Livrarea mesei calde respectiv a pachetului alimentar se va face la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea Școala Gimnazială Vasile Scurtu, Comuna Parva in fiecare zi in care se desfasoara activitate didactica, respectiv:

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Numarul maxim de pachete alimentare/masa calda	Conditii de livrare
1.	Sat Parva, comuna Parva , judetul Bistrita-Nasaud	Scoala Gimnaziala „Vasile Scurtu” localitatea Parva, nr.194, judetul Bistrița- Năsăud	274 portii masa calda in regim servicii de catering pentru 274 elevi	între orele 10⁰⁰-11⁰⁰ , se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
2.	Sat Parva, comuna Parva , judetul Bistrita-Nasaud	Scoala Gimnaziala „Vasile Scurtu” Localitatea Parva, nr.194, judetul Bistrița- Năsăud	87 pachete alimentare pentru 87 prescolari	
TOTAL masa calda/pachete alimentare/zi			361	

MASA CALDA IN REGIM DE CATERING

Luna	Nr. Zile de cursuri	Numar elevi beneficiari	Nr. portii
An scolar 2025-2026			
Septembrie	2	274	548
Octombrie	18	274	4.932
Noiembrie	20	274	5.480
Decembrie	14	274	3.836
Ianuarie	17	274	4.658
Februarie	15	274	4.110
Martie	22	274	6.028
Aprilie	15	274	4.110
Mai	20	274	5.480
Iunie	14	274	3.836
TOTAL			43.018

PACHETE ALIMENTARE

Luna	Nr. Zile de cursuri	Numar prescolari beneficiari	Nr. portii
An scolar 2025-2026			
Septembrie	2	87	174

Octombrie	18	87	1.566
Noiembrie	20	87	1.740
Decembrie	14	87	1.218
Ianuarie	17	87	1.479
Februarie	15	87	1.305
Martie	22	87	1.914
Aprilie	15	87	1.305
Mai	20	87	1.740
Iunie	14	87	1.218
TOTAL			13.659

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metode de analiza acreditate.

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

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte in scris prin etichetare urmatorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

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

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Masa caldă va fi livrată în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

VALOARE ESTIMATA:

Valoarea estimată a achiziției pentru anul școlar 2025-2026 este de **765.905,41 lei fara TVA**, la care se adăuga TVA de 11% potrivit reglementărilor în vigoare.

Costul pachetului alimentar pentru "Masa sănătoasă" în regim catering este în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată, conform Hotărârii Guvernului României nr.23/2025, respectiv 13,51 fără TVA.

Valabilitatea ofertei: minim 30 de zile de la data limită stabilită pentru depunerea ofertelor.

Perioada derulării contractului: 10 luni de la data semnării contractului dar nu mai tarziu de 19.06.2025.

CERINȚE MINIME DE CALIFICARE ȘI SELECȚIE A OFERTANȚILOR

Având în vedere prevederile Legii nr.98/2016 se impun următoarele criterii de calificare și selecție a operatorilor participanți la procedură:

1. Cerințe privind situația personală a ofertanților

Ofertantul/ofertantul asociat, terțul susținător și subcontractantul nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute de art.59-60, art.164, art.165 și art.167 din Legea nr. 98/2016. Pentru prevenirea, identificarea și remedierea situațiilor de conflict de interese, în scopul evitării denaturării concurenței și al asigurării tratamentului egal pentru toți operatorii economici se vor depune în acest sens următoarele documente:

- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.59-60 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice pentru evitarea conflictelor de interese;
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.164 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice;
- Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice.

2. Cerințe privind capacitatea de exercitare a activității profesionale

Operatorii economici care participă la depunerea unei oferte trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara sa de rezidență, respectiv că este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii și că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului și care cad în sarcina sa conform ofertei depuse. Pentru persoanele juridice române: se solicită Certificat constatator emis de Ministerul Justiției/Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte că ofertantul are activitatea care corespunde obiectului procedurii de achiziție autorizată în condițiile legii.

Pentru persoanele fizice române/străine: se solicită documente edificatoare care să dovedească o formă de înregistrare ca persoană fizică autorizată, în conformitate cu legislația din țara de rezidență a operatorului economic. Operatorii economici nerezidenți (străini) vor prezenta documentele însoțite de traducerea autorizată și legalizată a acestora în limba română.

3. Cerințe privind capacitatea tehnică și profesională

-Autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitară Veterinară și Siguranța Alimentelor, în temeiul H.G. nr. 573/2002, în copie, conform cu originalul;

-Autorizație sanitar-veterinară emisă de Direcția Sanitară Veterinară pentru mijlocul/mijloacele de transport cu care va fi transportat pachetele alimentare, în condiții de temperatură T de refrigerare, în copie, conform cu originalul.

Experiență similară a Prestatorului: nu se solicita

ELABORAREA ȘI PREZENTAREA OFERTEI

Oferta va fi însoțită de Scrisoare de înaintare și va conține Propunerea tehnică și Propunerea financiară. Ofertele vor fi exprimate în lei fără TVA.

Ofertele vor cuprinde:

- Declarația de confidențialitate și disponibilitate a coordonatorului/managerul de contract
- Declarație pe proprie răspundere privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.59-60 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice pentru evitarea conflictelor de interese;
- Declarație pe proprie răspundere privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.164 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice/cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic sau a celor ce au putere

de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din Certificatul constatator emis de ONRC/ actul constitutiv, valabil la momentul prezentării;

- certificate constatatoare privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării, pentru sediul principal, 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, pentru a dovedi neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.165 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice/certificate constatatoare privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării, pentru sediul principal, 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;
- Declarație pe proprie raspundere privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art.167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

1. Propunerea tehnică:

Ofertantul va prezenta propunerea sa tehnică în funcție de solicitările (specificațiile tehnice) din Caietul de sarcini. Propunerea tehnică va conține un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini prin care ofertantul va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile respective.

Se va demonstra îndeplinirea cerintelor minime, respectiv:

- Autorizatia de functionare emisa de Directia Sanitară Veterinara si Siguranta Alimentelor, in temeiul H.G. nr. 573/2002, in copie, conform cu originalul;
- Autorizatie sanitar-veterinara emisa de Directia Sanitar Veterinara pentru mijlocul/mijloacele de transport cu care vor fi transportate pachetele alimentare/masa calda ,in conditii de temperature T de refrigerare, in copie, conform cu originalul.
- Dovada certificare HACCP
- Planul orientativ de meniu saptamanal;
- Ofertantul va prezenta in detaliu resursele materiale, umane si tehnice alocate in vederea prestarii serviciului:
- Lista cu personalul de conducere si cu personalul de executie implicat in derularea contractului;
- Fisele de aptitudini cu mentiunea „apt domeniu alimentar, eliberate de medic specialist in medicina muncii, efectuate pantru persoanele/salariatii prestatorului implicati in prepararea pachetului alimentar;
- Certificatele de absolvire a cursului de instruire privind insusirea Notiunilor fundamentale de igiena, pentru fiecare din persoanele implicate in derularea contractului;
- Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice contract de servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.
- Ofertantul se obliga prin contract sa asigure curatenia spatiilor in care se serveste masa calda , in fiecare zi, dupa servirea mesei.

Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondentei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcini si in prezenta documentatie. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile prezentei documentatii vor fi considerate neconforme.

Notă:

Toate cerințele privind specificațiile tehnice sunt considerate minimale și obligatorii. În cazul în care ofertantul nu îndeplinește cerințele minime din caietul de sarcini, ofertele vor fi respinse.

2. Propunerea financiară

Formular de ofertă

Propunere financiară detaliată

Ofertele vor fi exprimate în lei. Se va preciza prețul în lei fără TVA.

În prețul ofertei se cuprind toate cheltuielile aferente serviciilor prestate. Valoarea ofertei se va face pe întreg pachetul. Nu se admit oferte parțiale.

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

a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor;

b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și servicii de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Nu se accepta oferte în care costul cu materia primă se situează sub pragul de 40% din totală cu TVA oferită, în acest caz oferta va fi respinsă automat.

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

$$P_{\text{pret materie prima}} = \text{Pret (n materie prima)} / \text{Pret (max materie prima)} \times 50$$

unde :

$P_{\text{pret materie prima}}$ = punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

$\text{Pret (max materie prima)}$ = cel mai mare pret din suma disponibilă per beneficiar alocată pentru achiziția materiei prime;

$\text{Pret (n materie prima)}$ = prețul din suma disponibilă per beneficiar alocată pentru achiziția materiei prime din cadrul ofertei admisibile aflate sub evaluare.

Valoarea unui mese calde potrivit art.2 alin.(1) din Hot.nr. 23/2025, va fi de maxim 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Totodată prețul oferit va fi defalcat, astfel:

- materie primă/produse alimentare;
- prepararea hranei;
- transport.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate.

Toate ofertele financiare ale caror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la preturile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, preturile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, nivelul de salarizare a forței de muncă, care concurează la formarea preturilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili în ordinea descrescătoare a prețului oferit, iar oferta câștigătoare va fi declarată cea care se clasează pe poziția 1 din clasamentul astfel refăcut. În situația în care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractantă va solicita respectivilor ofertanți reoferțarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiară va fi depusă doar și numai în urma solicitării entității contractante.

Notă: Neprezentarea propunerii tehnice și/ sau financiare de către ofertanți conduce la respingerea ofertei.

3. Modul de prezentare:

Oferta se depune direct sau se transmite prin curier/poștă, la sediul Primăriei Parva, str. Principală nr. 162, jud. Bistrița-Năsăud.

Persoana de contact: VARTOLOMEI SAVETA , Tel./fax: 0263367110

E-mail: primariaparva@yahoo.com, Etaj 1 camera 2

DATA LIMITĂ PENTRU DEPUNEREA OFERTELOR: 22.09.2025, ora 12

Ofertele depuse la o altă adresă decât cea specificată mai sus sau după data și ora stabilite în acest sens vor fi respinse.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu pe toată durata contractului.

Limba de redactare a ofertei: limba română. Ofertantul trebuie să prezinte un singur exemplar al ofertei, în original.

Originalul trebuie să fie tipărit sau scris cu cerneală neradiabilă, va fi numerotat și semnat pe fiecare pagină de reprezentantul legal sau de persoana împuternicită să angajeze ofertantul în contract. Se va anexa la ofertă un opis al documentelor prezentate. Plicul trebuie să fie marcat cu denumirea și adresa ofertantului pentru a permite returnarea la cerere a ofertei fără a fi deschisă, în cazul în care oferta este declarată întârziată.

Documentele de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara se vor ambala fiecare intr-un plic separat, apoi cele trei plicuri se vor ambala intr-un singur plic sigilat unde se vor mentiona urmatoarele-

Se va depune în plic sigilat și ștampilat pe care se va menționa: Ofertă pentru “Servicii de catering pentru Școala Gimnazială Vasile Scurtu, Comuna Parva județul Bistrița Năsăud”: – . A NU SE DESCHIDE ÎNAINTE DE DATA 22.09.2025, ora 12.

Nu se acceptă oferte alternative.

Întocmit,
Responsabil achizitii publice
Vartolomei Saveta