



ROMÂNIA
COMUNA VOINEȘTI
JUDEȚUL IAȘI

Comuna Voinesti, RO - 707600, Județul Iași, ROMÂNIA;
Tel.: (004) 0232 - 294755; Tel. / Fax: (004) 0232 - 294755;
COD FISCAL 4540208; Email: contact@primariavoinesti-iasi.ro



Nr. 11380/27.08.2025

Aprobat,
Primar,
Ing. Gheorghe DOBREANU



CAIET DE SARCINI

Servicii de catering masa calda pentru prescolarii si elevii Scolii Gimnaziale "Ioanid Romanescu" Voinesti in cadrul Programului pilot de acordare a unui suport alimentar reglementat de O.U.G. nr. 105/2022, pentru anul școlar 2025-2026, in baza H.G. 999 din 20.10.2023

Cap.1 Cadrul legal

1. Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare
2. Hotărârea de Guvern nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publica/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările si completările ulterioare
3. Ordonanța de urgenta nr. 105/2022 din 30 iunie 2022 privind aprobarea continuării Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii si elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, cu modificarile si completările ulterioare
4. Hotărâre Nr. 1152/2022 din 16 septembrie 2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgenta a Guvernului nr.105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii si elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat
5. Legea nr.123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă in unitățile de învățământ preuniversitar
6. Ordin nr.1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor si școlarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii si adolescenți
7. Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările si completările ulterioare.

8. Regulamentul (UE) nr.1308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole si de abrogare a regulamentelor (CEE) nr.922/72, (CEE) nr.234/79, (CE) nr.1037/2001 si (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A111997 Brânzeturi cu pasta opărita (cașcaval), cu modificările si completările ulterioare.
9. Ordinului ministrului sănătății si al ministrului educației, cercetării si tineretului nr.1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena, cu modificările si completările ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent
11. Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si 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 si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE i 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr.608/2004 al Comisiei.
12. Ordinul nr. 5369/2022 privind aprobarea listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor si a unităților-pilot in care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar, numărul de beneficiari si sumele alocate pentru finanțarea programului in anul școlar 2022-2023;
13. HOTĂRÂRE nr. 999 din 20 octombrie 2023 pentru aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților-pilot în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, a numărului de beneficiari, a sumei necesare pentru finanțarea Programului în anul 2023 și a repartizării acesteia pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale
13. HCL Voinesti nr. 101/10.11.2023
14. Hotararea Consiliului de Administratie -Scoala Generala "Ioanid Romanescu"- nr. 119 din 31.10.2023

Cap. 2 Consideratii generale

COMUNA Voinesti, cu sediul în sat Voinesti, str.Principala, nr.153, comuna Voinesti, judetul Iasi, cod poștal 707600, Telefon:0232-294755, fax: 0232-294755, Email: achizitii@primariavoinesti-iasi.ro , cod fiscal 4540208, reprezentata prin primar – Ing.DOBREANU GHEORGHE, dorește să achiziționeze Servicii de catering masa calda pentru preșcolarii si elevii Scolii Gimnaziale Ioanid Romanescu Voinesti in cadrul Programului pilot de acordare a unui suport alimentar reglementat de O.U.G. nr. 105/2022, pentru anul școlar 2025-2026.

Contractul de achizitie publica se incheie cu **clauza suspensiva in sensul ca, serviciile contractate se vor presta in limita sumei de 371.589,76 lei**, pentru restul sumei, pana la valoarea contractului, se vor presta serviciile in conditiile alocarii bugetare pentru anul 2026 .

Prin H.G. 999 din 20.10.2023 a fost inclusa si Scoala Gimnaziala Ioanid Romanescu Voinesti in cadrul programului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, pentru anul scolar 2023-2024.

2.1. Denumirea contractului

Servicii de catering masa calda pentru prescolarii si elevii Scolii Gimnaziale Ioanid Romanescu Voinesti in cadrul Programului pilot de acordare a unui suport alimentar reglementat de O.U.G. nr. 105/2022, pentru anul şcolar 2025-2026. Contractul are clauza suspensiva, astel: **in limita sumei de 371.589,76, pana la data de 31.12.2024 ce reprezinta sume alocate in buget pentru anul 2025**, pentru restul sumei, pana la valoarea contractului, se vor presta serviciile in conditiile alocarii bugetare pentru anul 2026 .

2.2. Valoare estimată totală

Valoare totala estimata : 1.237.921,30 lei fără TVA

Valoarea estimata a unei portii/meniu: **13,51 lei fara TVA (15 lei cu TVA)/pachet . Tariful (pretul) unitar per portie(meniu) include serviciile de pregatire, ambalare, etichetare transport si distribuire a pachetelor la locul de implementare.**

Numar beneficiari : **539**

Perioada distribuție estimată: **170** de zile de școlarizare (anul scolar 2025-2026) .

Număr maxim de porții estimat: 91.630

2.3.Categoria:Contract de SERVICII

2.4. Codul de clasificare CPV:

COD CPV: 55524000-9 – Servicii de catering pentru scoli

2.5. Sursa de finantare

Sursa de finanțare: buget de stat conform art.2 alin.(1) din OUG nr.105/2022 cu modificarile si completarile ulterioare coroborat cu prevederile H.G. 999 din 20.10.2023.

2.6.Durata contractului

Durata contractului : de la data semnarii contractului pana la 19.06.2026

2.6. Modalitatea de plata

Achizitorul are obligația de a efectua plata către prestator în termen de 30 zile de la emiterea facturii de către acesta, **CU CONDITIA ALOCARILOR SUMELOR NECESARE DE LA BUGETUL DE STAT, DUPA APROBAREA BUGETULUI LOCAL DE VENITURI SI CHELTUIELI**

PENTRU ANUL 2026. Factura se va emite după semnarea procesului verbal de recepție a serviciilor și avizarea centralizatorului avizelor de către conducătorul Școlii Gimnaziale Ioanid Romanescu Voinesti.

Plata se va face în limita sumelor alocate de la bugetul de stat.

În lipsa finanțării de la bugetul de stat în conformitate cu prevederile art.2 alin.(1) din OUG nr.105/2022 cu modificările și completările ulterioare coroborat cu art.1 alin.(1) din H.G. 999 din 20.10.2023, ofertantul își asumă rezilierea contractului la simpla notificare a autorității contractante, întrucât în lipsa finanțării nu se pot susține aceste cheltuieli din bugetul local al Comunei Voinesti.

Dacă achizitorul nu onorează facturile în termen de 30 zile de la expirarea perioadei convenite, atunci furnizorul are dreptul de a sista prestarea serviciilor.

Pentru îndeplinirea acestui contract nu se acordă avans furnizorului.

2.7. Garanția de bună execuție

Garanția de bună execuție se constituie cf.art. 40 din H.G.nr.395/2016, prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii și devine anexa la contract, în cuantum de 5% din valoarea fără TVA, în termen de 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului. Acest termen poate fi prelungit la solicitarea justificată a contractantului, fără a depăși 15 zile de la data semnării contractului de achiziție publică. Garanția se va putea constitui și prin rețineri succesive, în condițiile prevăzute de legislație. În acest caz, contractantul are obligația de a deschide un cont la dispoziția autorității contractante, la Trezoreria Statului din cadrul organului fiscal competent. 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.

2.8. Criteriu de atribuire stabilit: cel mai bun raport calitate-preț

1.Pretul ofertei: 60% - punctaj maxim 60 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acorda punctajul maxim alocat;
- b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Ponderea materiei prime din prețul per porție-punctaj maxim 40 puncte

Algoritm de calcul:

- a) Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim : 40 puncte.
- b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/ porție punctajul se calculează astfel:

$P_{mp}(n) = (MP_n / MP_{\text{maxim}}) \times \text{punctajul maxim alocat}$

Unde:

Pmp(n) - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar

MP n - nivelul n al ponderii materiei prime din preț total/pachet alimentar

MP maxim - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preț total/portie

Nivelul minim al ponderii materiei prime din preț total/portie este de 40%

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/portie mai mic decât nivelul minim indicat de 40%, oferta va fi considerata necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din preț total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Este declarata câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicării criteriului de atribuire , cel mai bun raport calitate -preț.

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare după formula: $P_{total} = P + P_{mp}$, exprimat cu doua zecimale.

Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza căruia se stabilește oferta câștigătoare.

In situația în care doua sau mai multe oferte obțin același punctaj in urma aplicării algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili în ordinea descrescătoare a prețului ofertat, iar oferta câștigătoare va fi declarata cea care se clasează pe poziția 1 din clasamentul astfel refăcut. In situația în care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanți reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai în urma solicitării entității contractante.

Cap.3 Specificații tehnice

3.1. Caracteristici generale

Se va furniza: masa calda, în regim catering asa cum este definit in cadrul Hot. nr. 1.152 din 16 septembrie 2022 pentru aprobarea Normelor metodologice 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. Meniul lunar/pe saptamani pentru toate ciclurile de învățământ (preșcolar, primar, gimnazial), cu respectarea gramajului din specificațiile tehnice menționate mai sus este:

Nota: La meniul zilnic se va adăuga un fruct întreg sau un desert diferit de la zi la zi fara a se repeta acelasi fruct sau desert in cadrul unei saptamani.

Saptamana 1

Luni- Pulpa pui la cuptor cu garnitura de orez si salata

Marti- Carne de porc la cuptor cu rosii,castraveti,ardei si salata verde

Miercuri- Aripioare de pui la cuptor cu garnitura de orez si castraveti murati

Joi- Ciocanel de pui la cuptor cu piure de cartofi si salata

Vineri- Chiftele de porc la cuptor cu cartofi si castraveti murati

Saptamana 2

Luni- Pulpa de pui dezosata la grill cu piure de cartofi si salata de varza

Marti- Ciocanel de pui la cuptor cu garnitura de orez si salata verde

Miercuri- Aripioare de pui la cuptor cu cartofi natur si salata verde

Joi- Carne de porc la cuptor cu salata verde,ardei kapia,rosii si castraveti

Vineri- Chiftele de porc la cu piure si castraveti murati

Saptamana 3

Luni- Ceafa porc la grill cu garnitura de orez si salata verde

Marti- Ciocanel de pui la cuptor cu piure de cartofi si salata

Miercuri- Aripioare de pui la cuptor cu cartofi natur si salata

Joi- Pulpa pui la cuptor cu garnitura de orez si salata

Vineri- Carne porc la cuptor cu salata verde, ardei kapia,rosii si castraveti

Saptamana 4

Luni- Ciocanel de pui cu piure de cartofi si salata de varza

Marti- Chiftele de porc la cuptor cu cartofi si castraveti murati

Miercuri- Aripioare de pui la cuptor cu garnitura de orez si salata de varza

Joi- Carne de pui la cuptor cu legume

Vineri- Pulpa de pui la cuptor cu piure si salata de varza.

Nota: La meniul zilnic se va adăuga un fruct intreg sau un desert diferit de la zi la zi fara a se repeta acelasi fruct sau desert in cadrul unei saptamani.Meniul zilnic poate i modificat numai cu acordul scolii „Ioanid Romanescu ” Voinesti.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi sunt cele prevazute in ANEXA 3 la H.G. 1152 din 2022 cu privire la aprobarea Normelor metodologice 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 si anume :

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

De asemenea, vor fi respectate SPECIFICAȚIILE TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii din Anexa 2 la H.G. 1152 din 2022 cu privire la aprobarea Normelor metodologice 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 si anume :

Specificații tehnice:

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 3 la normele metodologice;

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) 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.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consummate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot 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. 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 se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

a) ziua producerii pentru masa caldă;

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.

6. 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 preșcolari și elevii din 350 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.

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, 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.

8. 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, pe fiecare porție în parte;

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, pe fiecare porție în parte;

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, pe fiecare porție în parte: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii, declarația nutrițională 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.

Numărul de porții necesare/zi va fi comunicat zilnic prestatorului după cum urmează: la ora 8.30- pentru tura de dimineață, la ora 13.00-pentru tura de după-amiază.

Portiile vor fi ambalate individual , in atmosfera controlata sau in vid. Salatele/muraturile ce vor insoti felurile de mancare vor fi ambalate separat . Fructele vor fi spalate si ambalate individual. Painea/produsele de panificatie vor fi ambalate individual. Tacamurile vor fi ambalate individual.
Fructele furnizate vor fi insotite de:

- **buletine de analiza** privind continutul rezidurilor de pesticide si metale grele, care vor fi emise inainte de inceperea distributiei fructelor, aferente loturilor respective.

Daca in perioada derularii distributiei apar situatii independente de vointa prestatorului, de natura sa afecteze loturile de fructe, acestea vor fi insotite de buletine de analize privind continutul de alti contaminanti. Buletinele de analiza se elibereaza de laboratoare acreditate.

- **certificate de conformitate** conform Ordinului ministrului agriculturii si dezvoltarii rurale nr. 420/2008 privind stabilirea atributiilor Inspectiei de Stat pentru Controlul Tehnic in Producerea si Valorificarea Legumelor si Fructelor, si de - **certificate de calitate sau declaratii de conformitate** emise de fumizori.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele impropriei 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 minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor 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.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

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.

Producatorul/distribuitorul suportului alimentar, participant in cadrul prezentei procedurii de atribuire privind furnizarea acestor produse pentru institutiile scolare trebuie sa fie autorizat sanitar si sanitar veterinar, pentru spatiile de productie si depozitare, inclusiv pentru mijloacele de transport.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor/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.

3.2. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului pilot va tine evidenta 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/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.

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.

Valoare estimată maximă / porție: 13,51 lei fără TVA (15,00 lei cu TVA inclus)

Orice ofertă care depășește valoarea maximală de 13,51 lei fara TVA / porție va fi respinsă ca inacceptabilă.

Număr estimativ porții / zi: **553.**

Numărul estimativ de porții necesare zilnic este conform numărului de elevi înscriși . Date despre despre numarul de copii pe fiecare grupa/clasa in parte vor fi livrate dupa semnarea contractului.

Cantitatile totale zilnice se pot modifica in functie de numarul prescolarilor si elevilor prezenti. Unitatea scolara beneficiara va raspunde in mod direct de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, precum si confirmarea documentelor care sa ateste calitatea si siguranta produselor distribuite

Avizele de insotire a marfii se intocmesc separat pe fiecare structura scolara din cadrul Scolii Gimnaziale „Ioanid Romanescu” Voinesti si vor avea anexat declaratia de conformitate.

Număr maxim de porții estimat: **91.630.**

Perioada distribuție estimată: **170** de zile de școlarizare (anul scolar 2025-2026) .

Valoare estimată totală: **1.237.921,30 lei fără TVA**

3.3. Calitatea produselor

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

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 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 hrana de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de servicii, fiind specificate pentru fiecare școală și elev, în baza unui document suport și a Declarației pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal – Anexa 1 din HG nr. 1152/2022 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022, care vor trebui comunicate autorității contractante de către unitatea de învățământ.

La cererea motivată a părinților/reprezentantului legal, formulată în scris și susținută de un document-suport, înregistrată la secretariatul unității de învățământ în care este înmatriculat preșcolarul/elevul, preșcolarii și elevii care din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă nu pot beneficia de masă caldă sau, după caz, de pachetul alimentar, vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice. În cazul preșcolarilor și elevilor care din considerente de natură culturală sau religioasă nu pot beneficia de masă caldă sau, după caz, de pachetul alimentar, documentul-suport este reprezentat de declarația pe propria răspundere a părinților/reprezentantului legal.

3.4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de **24 de ore** de la momentul ambalării pentru sandwich.

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.

3.5. Condiții pentru transport și distribuție

Programul de distribuție a suportului alimentar va fi după cum urmează:

- Ora 10:45-pentru tura de dimineață din cele 4 locații- Școala Gimnazială "Ioanid Romanescu", Voinești- corp A și B, GPN Voinești și Școala Primară Lungani și
- Ora 14:45 - pentru tura de după-amiază (Școala Gimnazială "Ioanid Romanescu", Voinești- corp B)

Transportul hranei se va face cu mijloace de transport dotate corespunzator, autorizate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor . Transportul se va face cu mijloace tehnice adecvate astfel incat pe perioada transportului, alimentele sa-si mentina o temperatura optima pentru consum fara a fi nevoie de un proces de reincalzire. Autorizatie DSP pentru cel puțin un vehicul de transport alimente catering cat si dovada deținere autovehicul transport cu instalatie frigorifica si autorizat pentru activitati de transport alimente catering.

Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare, in acest sens ofertatul trebuie sa faca dovada ca detine sub orice forma contract de spalatorie si dezinfectie autorizata conform legislatiei in vigoare.

Prestatorul poarta intreaga responsabilitate pentru transportul in conditii optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificata in caietul de sarcini cat si de calitatea acestora.

In timpul transportului, prestatorul are obligatia manipularii si utilizarii de ambalaje corespunzatoare.

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

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate sa dețină certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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. Certificat igiena + Fisa de aptitudini inclusiv pentru șofer

Ofertantul trebuie sa faca dovada ca persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare detin cursuri de Noțiuni fundamentale de igienă si fise de aptitudini specifice activității desfășurate. De asemenea,prestatorul va face dovada atat a existentei unui bucatar cu minim 5 ani experienta in domeniu angajat in societate cat si a unui bucatar cu minim de experienta de 3 ani in cadrul societatii.

Prestatorul trebuie sa prezinte pentru fiecare livrare/transport a pachetelor alimentare urmatoarele documente:

- a) Aviz de insotire
- b) Declaratie de conformitate.

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii. Prin declaratia de conformitate se va asuma conformitatea pachetelor alimentare cu prevederile legale si adaptarea acestora la categoriile de beneficiari mentionati in nota de comanda adresata prestatorului.

3.6. 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 preșcolari și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în

laboratoare autorizate sanitar, sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate

Unitatea scolara va pastra 48 ore probe din suportul alimentar servit prescolarilor si elevilor , iar operatorul economic are obligatia ca fiecare livrare sa fie insotita de **o proba gratuita a suportului alimentar** .

In cazul sesizarii unor probleme legate de calitatea și cantitatea pachetelor furnizate, prestatorul va inlocui pachetele alimentare neconforme in maxim o ora de la comunicarea acestor neconformitati de catre persoanele responsabile din cadrul Scolii Gimnaziale Ioanid Romanescu.

3.7. 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, pe fiecare porție în parte, următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: Carne de pui la cuptor cu legume;
- 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: carne x%; legume 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 energetica Kj/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri 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 să indice 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”;

Hrana beneficiarilor trebuie să fie servită la aproximativ 60 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură de max. 4 grade Celsius.

Cap.4. - Modalitatea de prezentare a ofertei

Oferta se transmite prin plic la registratura Primăriei Voinesti, sat Voinesti, strada Principala, nr. 153, comuna Voinesti sau scanată pe email la adresa : achizitii@primariavoinesti-iasi.ro până la data și ora limită stabilită în anunț, cu adresa de înaintare (*Formularul nr.1*) .

Oferta va conține următoarele documente:

- Documente de calificare
- propunere tehnică
- propunere financiară

A.Documentele de calificare

- Declarație pe propria răspundere privind neincadrarea în prevederile art.164 din Legea nr.98/2016 - în original, copie legalizată sau copie lizibilă „conform cu originalul” semnată și stampilată de către ofertanti-*Formular nr.4*;
- Declarație pe propria răspundere privind neincadrarea în prevederile art.165 din Legea nr.98/2016- în original, copie legalizată sau copie lizibilă „conform cu originalul” semnată și stampilată de către ofertanti- *Formular nr.6*
- Declarație pe propria răspundere privind neincadrarea în prevederile art.167 din Legea nr.98/2016- în original, copie legalizată sau copie lizibilă „conform cu originalul” semnată și stampilată de către ofertanti - *Formular nr.5*;
- Declarație privind neincadrarea în prevederile art. 60 din Legea nr.98/2016- în original, copie legalizată sau copie lizibilă „conform cu originalul” semnată și stampilată de către ofertanti – *Formular nr.7*.

Persoanele cu funcție de decizie în cadrul A.C. în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii sunt:

- Doboreanu Gheorghe-Primar, reprezentant legal
- Hergheligi Gica – contabil
- Teodorescu Liviu Petronel – viceprimar

- Arvinte Doru - inspector
 - Rusu Cristian – inspector
 - Asandului Gheorhe – consilier local
 - Butnaru Daniel – consilier local
 - LunguGeorghe – consilier local
 - Belciug Tonel – consilier local
 - Bordeianu Iosif – consilier local
 - Pintilie Bogdan – consilier local
 - Crivoi Ciprian – consilier local
 - Damileanu Gheorghe – consilier local
 - Ivascu Neculai Iustinian – consilier local
 - Ivascu Vasile – consilier local
 - Dascalu Vasile – consilier local
 - Burca Emanuel – consilier local
 - Caleavalea Simionas – consilier local
 - Bacinschi Alexandru – consilier local
- certificat constatator emis de ONRC- in original, copie legalizata sau copie lizibila „conform cu originalul” semnata si stampilata de catre ofertanti. In domeniul de activitate trebuie sa se regaseasca corespondentul CAEN aferent obiectului contractului, respectiv cod CAEN 5621.
 - 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) la momentul prezentării - - in original, copie legalizata sau copie lizibila „conform cu originalul” semnata si stampilata de catre ofertanti

Experienta similara –

1. Experiența similară egală sau mai mare cu valoarea contractului și anume **1.237.921,30** fara TVA ,dintr-un singur contract în ultimii doi ani în cadrul programului Național Masa Sanatoasa. Prezentarea unor facturi fiscale nu este considerată suficientă și nu va fi luată în considerare. Facturile atestă doar emiterea unei solicitări de plată la un anumit moment și nu certifică:

- Finalizarea cu succes a serviciilor („ducerea la bun sfârșit”, conform cerinței).
- Recepția calitativă și cantitativă a serviciilor de către beneficiar.

2. Documente justificative acceptate:

Pentru a dovedi îndeplinirea cerinței, ofertanții trebuie să prezinte documente relevante emise sau confirmate de către beneficiarii contractelor prezentate ca experiență. Documentele acceptate sunt:

- * Procese-verbale de recepție finală sau la terminarea serviciilor.
- * Recomandări din partea beneficiarilor conform modelului din caietul de sarcini
- * Copie conform cu originalul după contract

3. Conținutul obligatoriu al documentelor: Indiferent de forma documentului prezentat, acesta trebuie să conțină, în mod clar și neechivoc, următoarele informații:

- * Denumirea, calitatea și datele de contact ale beneficiarului (terțul contractant).
- * Denumirea și datele de identificare ale prestatorului (ofertantul).

* Obiectul și perioada de derulare a contractului.

* Valoarea serviciilor prestate și recepționate (fără TVA).

* O mențiune explicită care să ateste că serviciile au fost executate în conformitate cu obligațiile contractuale, la standardele de calitate solicitate și că beneficiarul nu a avut obiecțiuni. Ofertele care nu îndeplinesc în totalitate cerințele solicitate în Caietul de Sarcini vor fi considerate neconforme și vor fi respinse.

- Acces la resurse pentru îndeplinirea contractului-Ofertanții/ofertanții asociați trebuie să demonstreze că au acces sau au disponibile resurse reale, negrevate de datorii, depozite bancare, linii de credit confirmate de bănci ori alte resurse financiare, suficiente pentru a realiza un cash flow de execuție contractului de minim "valoarea contractului", în lei fără T.V.A., sumă care va fi destinată exclusiv îndeplinirii viitorului contract pentru o perioadă de 2 luni de la data semnării acestuia cu autoritatea contractantă, independent de alte angajamente contractuale ale operatorului economic. Modalitatea de îndeplinire: Documentele suport prin care se poate demonstra îndeplinirea cerinței trebuie să fie angajante în raport cu emitentul, respectiv să confirme faptul că ofertantul va avea acces la finanțare din partea unei instituții de creditare, are disponibilități bănești proprii etc.

Nota: Declarațiile menționate mai sus se vor prezenta și de către asociați, subcontractanți și terți sustinatori –daca este cazul

B. Propunerea tehnică

Propunerea tehnică se întocmește astfel încât procesul de evaluare și informațiile cuprinse în aceasta să permită identificarea facilă a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din Caietul de Sarcini. Propunerea tehnică va fi întocmită astfel încât aceasta să corespundă în totalitate cerințelor din Caietul de Sarcini.

Documentele propunerii tehnice trebuie redactate într-o manieră organizată, astfel încât, în procesul de evaluare a ofertelor, să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în ofertă cu cerințele Caietului de Sarcini.

In cadrul propunerii tehnice vor fi depuse cel puțin următoarele documente:

-declarație privind respectarea prevederilor caietului de sarcini – *Formularul nr.3*

-graficul de livrare - termenul de livrare al produselor conform Cap.3.5.din prezentul caiet de sarcini;

-model de contract înscris, semnat și stampilat. Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări și de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale obligatorii până la data limită de depunere a ofertei;

-autorizația DSVSA (înregistrat sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering) - valabilă la momentul prezentării și pe toată durata contractului;

Pentru mijlocul de transport al pachetelor alimentare se vor prezenta:

-autorizația din care să rezulte faptul că vehiculul este autorizat pentru transportul pachetelor alimentare ce fac obiectul contractului (înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor - valabilă la momentul prezentării);

Pentru persoana desemnata cu livrarea pachetelor alimentare, cat si pentru personalul implicat in derularea contractului, se va prezenta Certificatul de absolvire a cursului de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare. (valabil la momentul prezentării și pe toată durata contractului)

–lista cu persoanele implicate in derularea contractului. Operatorul economic trebuie sa dovedeasca ca are cel putin un angajat care sa fie calificat bucatar. Se va atasa documentul de calificare si documentul care atesta forma de colaborare(extras REVISAL)

-lista echipamentele necesare in vederea prepararii, ambalarii si livrarii pachetelor alimentare prin prezentarea de documente doveditoare- lista mijloacelor fixe cu minim de echipamente obligatorii : Abator 20 de tavi

Cuptor convectomat cu minim 20 de Tavi;

Marmita profesională minim 100 litri

Tigaie basculanta minim 75 l,;

- se va prezenta o declaratie pe propria raspundere privind respectarea conditiilor de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe durata de indeplinire a contractului de servicii (conform Formularul nr. 9).

- certificari de calitate - Certificat ISO 9001:2015; Certificat ISO 14001:2018; Certificat ISO 22000:2018; Certificat HACCP; Certificat ISO 45001:2018;

C. Propunere financiara

Propunerea financiara va fi prezentata in lei, cu doua zecimale, conform Formularului nr. 2. Se va completa si formularul 2A ANEXA 1 LA FORMULARUL DE OFERTA.

Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare in contract.

Propunerea financiara are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei.

Nu se accepta ajustarea pretului.

Ofertantii sunt obligati sa introduca o defalcare a costurilor per portie, pe urmatoarele categorii:

-materie prima –minim 40% din pretul oferat

-prepararea hranei

-distributie

Perioada de valabilitate oferta : 60 zile

Data limita solicitare clarificari :29.08.2025 ora 12.00

Data limita raspuns solicitari clarificari : 01.09.2025 ora 12.00

Raspunsurile la solicitarile de clarificari vor fi postate pe pagina de internet a primariei : www.primariavoinesti-iasi.ro sectiunea Achizitii publice.

Ofertele transmise dupa data si ora limita stabilita in anunt nu vor fi luate in calcul in procesul de evaluare.

Inspector achizitii publice,

Arvinte Doru Emanuel