



ROMÂNIA
JUDEȚUL BACĂU,
COMUNA MĂGIREȘTI,
PRIMĂRIA



Adresa: comuna Magiresti, județul Bacau,
cod poștal: 607300;

Str. Episcop Ioachim Mares, nr. 121

Telefon/fax: 0234355200; e-mail: achizitiimagiresti@yahoo.com

APROB,
Primar,
Ing. Cădă Ionică

CAIET DE SARCINI

Prestări servicii de catering în vederea acordării unui suport alimentar - tip Masa Calda, inclusiv fruct - pentru preșcolarii și elevii din cadrul ȘCOLII GIMNAZIALE COMUNA MĂGIREȘTI, JUDEȚUL BACĂU, în cadrul Programului „Masă Sănătoasă”

I. Preambul

La întocmirea ofertei tehnice elaborate în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să țină cont de prevederile:

- ✓ *Hotărârea de Guvern 24 din 11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”*

Având în vedere faptul că Școala Gimnazială Comuna Măgirești, județul Bacău, din comuna Măgirești, județul Bacău nu dispune în prezent de cantina pentru prepararea în regim propriu la nici unul din Corpurile în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie o Masă Caldă în regim catering conform art.2, alin.1, din *Hotărârea 24 din 11.01.2024*

II. Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip Masă caldă pentru preșcolarii și elevii din cadrul ȘCOLII GIMNAZIALE COMUNA MĂGIREȘTI, JUDEȚUL BACĂU, în locurile de desfășurare a cursurilor din satul Măgirești Scoala corp A și Scoala corp B.

III. Durata contractului de achiziție

- ✓ Contractul de achiziție se va derula în anul 2024, în perioada desfășurării activității didactice, operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar tip Masă caldă pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile (fizic sau online) ȘCOLII GIMNAZIALE COMUNA MĂGIREȘTI, JUDEȚUL BACĂU în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin ANEXA NR. 2 la Hotărârea 24 din 11.01.2024 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”

IV. Cantități necesare

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

- ✓ Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:
 - Anul 2024 = **204 beneficiari**

✓ Numărul de zile de școală repartizate în cadrul contractului sunt menționate mai jos:

Nr. crt	Luna	Număr zile școlarizare
1.	Aprilie	20
2.	Mai	18
3.	Iunie	15
4.	Septembrie	16
5.	Octombrie	19
6.	Noiembrie	20
7.	Decembrie	15
Total		123

- ✓ Locații: conform situației cu elevii ce urmează să beneficieze de program, anexa la caietul de sarcini.

Scoală Corp A = 126 elevi

Scoală Corp B = 78 elevi

Total 204 elevi

Valoarea maximă/ beneficiar este de 15 lei inclusiv T.V.A./suport alimentar și fruct/zi.

Ofertanții vor introduce o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport.

Valoarea este valabilă până la pragul maxim de 376.380,00 lei.inclusiv T.V.A. , calculată astfel:

- 123 zile de cursuri x 15 lei, inclusiv T.V.A./masa x 204 elevi = 376.380,00 lei , inclusiv T.V.A.

Valoarea este aferentă anului 2024. Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare.Decontarea și plata se va face în funcție de serviciile prestate în baza comenzilor ferme primite de la achizitor. Plata se face lunar, în termen de 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a serviciilor prin confirmarea zilnică a avizelor de însoțire de către persoana desemnată de directorul unității de învățământ.

V. Considerații generale

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au preșcolarii/elevii prezenți fizic sau online la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de suport alimentar necesar, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de sport alimentar corespunzător numărului de preșcolari/elevi prezenți la cursuri.

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 serviciilor contractate se efectuează lunar, în 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea prestatorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile -pilot.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ/municipiu, de regulă inspectorul teritorial. Consiliul de administrație al unității de învățământ desemnează un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic auxiliar sau nedidactic, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. În unitățile de învățământ care funcționează cu structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil la nivelul fiecărei structuri.

Distribuirea suportului alimentar se face de către persoane care dețin certificate de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, 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.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de ex. recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde /pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică. La nivelul unității de învățământ se elaborează u raport lunar cu privire la derularea programului, după modelul prevazut în anexa 4 din *Normelor Metodologice de Aplicare a prevederilor OUG 105/2022*. La nivelul județului Bacău , coordonarea programului-pilot este asigurată de către inspectorul școlar, care elaborează și transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului-pilot, către Ministerul Educației Naționale.

La nivel national, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației Naționale prin direcția desemnată în acest sens.

VI. Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea transportul produselor si autorizării obligatorii

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii 123/ 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr 1.563/2008 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase.pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar trebuie să provină din unități înregistrate /autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor aflate pe teritoriul României și se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare la condițiile igienico- sanitare și la etichetare, conform prevederilor pct.8 din anexa 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate /înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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

Pentru asigurarea condițiilor igienico- sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate necesare consumului, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantină, care permit consumul în condiții optime de igienă.

VII. Specificații tehnice

1. Caracteristici generale

Produsele alimentare vor fi livrate către **Școala Gimnazială Comuna Măgurești** ,Județul Bacău zilnic din unități autorizate/ înregistrate / sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și vor fi păstrate până la servire în unitatea de învățământ, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de

manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate;

NORMELE 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 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 gătire 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 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.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;

13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

Suportul alimentar prevăzut la art. 3 alin. (1) lit. b) și c) este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din [anexa nr. 3](#), fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor.

În fiecare săptămână se vor prezenta 5 variante de suport alimentar pentru următoarea săptămână de livrare, variante ce trebuie să fie aprobate de către unitatea de învățământ. Variantele de meniu vor fi întocmite astfel încât, pe parcursul unei săptămâni, să nu se furnizeze același tip de suport alimentar.

La suportul alimentar, se adaugă un fruct (portocală, pară, măr sau echivalent).

Suportul alimentar trebuie însoțit de ustensile sigilate necesare consumului în condiții optime de igienă. Fructele să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/daunatori.

La cererea motivată a elevului major/părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document - justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1).

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat /înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitățile școlare, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora. Unitățile de învățământ au obligația de 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 prestator. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct.1 către unitățile de învățământ 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 sau alte probleme de natură medicală - se va sigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexă, la contractul de prestări servicii de catering, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Produsele din carne trebuie să conțină materii prime 100% naturale. Produsele lactate trebuie să fie fabricate din lapte natural cu concentrație de grăsimi de cel puțin 45%.

4. Siguranța și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi ziua producerii pentru masa caldă.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate, pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță 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 își va asuma un risc de 1% de returnare și nefacturare a unor pachete comandate și nerecepționate de reprezentantul autorității contractante, din cauza neprezentării elevilor/preșcolărilor la cursuri.

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția pachetului alimentar însoțit de fruct se va face zilnic la locațiile detaliate conform anexei la Caietul de sarcini, pe baza comenzii primite zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolărilor prezenți la cursuri.

Suportul alimentar trebuie să fie livrat și să existe fizic în toate locațiile prezentate, la orele specificate, conform **Anexa cu programul unităților de învățământ care urmează să beneficieze de program.**

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.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către unitățile de învățământ prezentate în anexă, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei cu obligația de a anunța prestatorul, cu 48 de ore înainte de data de livrare. Acest program poate fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciilor de catering, sau în cazul întreruperii activităților școlare, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de suport alimentar, fără modificarea prețului unitar și fără o notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari, cuprinse în comanda lansată către prestator.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze numărul de pachete la ora solicitată.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor OUG 105/2022 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metode de analiză acreditate. Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul caiet de sarcini, achizitorul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsul refuzat și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască sandwichul în cauză cu altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

7. 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 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 hg 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Supportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat astfel încât să fie protejat împotriva oricăror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprie consumului uman periclitării sănătății sau contaminării.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul 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 va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

VIII: Principii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi 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, 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.

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiator de arome și gust în

caazul 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. Deasemenea, 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. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
3. Interdicția folosirii cremelor cu ouă sau frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălelor fierte.
4. Mâncarea trebuie păstrată în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
5. Unitățile de învățământ în care își desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

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

IX. Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate

➤ Criteriu de atribuire “CEL MAI BUN RAPORT CALITATE-PREȚ”

Criteriu de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile art. 187 din legea 98/2016 care prevede:

(1) Fără a aduce atingere dispozițiilor legale sau administrative privind prețul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.

(2) În sensul dispozițiilor [alin. \(1\)](#), autoritatea contractantă stabilește oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic pe baza criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare prevăzuți în documentele achiziției.

(3) Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile [alin. \(2\)](#), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica :

.....

c) cel mai bun raport calitate-preț;

.....

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

1. Prețul ofertei

Punctaj maxim- 45 puncte

Algoritm calcul:punctajul se acordă astfel:

a) *Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat*

b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{preț minim oferit} / \text{preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Numărul de variante orientative de suport alimentar tip masă caldă

Punctaj maxim-20 puncte

Numărul de variante orientative de masă caldă minim Punctat este de 5 și maxim 20. Se vor puncta variantele orientative de masă caldă care respectă prevederile caietului de sarcini.

Algoritm de calcul: Sub 5 variante prezentate, oferta va fi declarată inadmisibilă din punct de vedere tehnic. Pentru 5 variante se alocă 5 puncte. Pentru fiecare variantă prezentată în plus față de cele 5 se va acorda un punct până la numărul maxim de 20 de puncte. Pentru un număr de variante orientative de masă caldă mai mare de 20 n, oferta nu va fi punctată suplimentar.

3. Timp de acoperire a punctelor de livrare

Punctaj maxim: 20 puncte

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

Algoritm de calcul: timpul de acoperire a punctelor de livrare se va exprima în minute. punctajul se acordă astfel:

a) pentru timpul minim oferit (care nu se punctează suplimentar dacă este mai mic de 30 minute), se va acorda punctajul maxim alocat;

b) pentru celelalte termene oferite, punctajul $T(n)$ se calculează proporțional, astfel:

$$T(n) = (\text{timpul minim oferit} / \text{timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}.$$

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

Punctaj maxim -15 puncte

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

Algoritm de calcul: 4. Capacitatea de înlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzătoare se va exprima în minute. Punctajul se acordă astfel:

a) Pentru timpul minim oferit (care nu se punctează suplimentar dacă este mai mic de 30 minute), se va acorda punctajul maxim alocat

b) Pentru celelalte termene oferite, punctajul $T(n)$ se calculează proporțional astfel

$$T(n) = (\text{timpul minim oferit} / \text{timp } n) \times \text{punctaj maxim alocat}.$$

Notă:

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să introducă o defalcare costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) Materie primă/produse alimentare**
- b) Prepararea hranei**
- c) Distribuție**

In cadrul procesului de selecție vor fi preparate 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.

Ofertantul câștigător va fi cel care obține punctajul cel mai mare. Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică un capitol distinct în care va include detalierea următorilor factori de evaluare:

- **Numărul de variante orientative de pachet:** ofertantul va prezenta detaliat variantele orientative de suport alimentar propus;
- **Timp de acoperire a punctelor de livrare:** ofertantul va prezenta un grafic de livrare, timpul fiind exprimat în minute și mijloace de transport avizate sanitar-veterinar de care dispune;
- **Capacitatea de înlocuire a produselor livrate și recepționate ca fiind necorespunzătoare** ofertantul va prezenta detaliat termenul (exprimat în minute) și modalitatea de înlocuire a produselor neconforme.

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica, prin solicitarea de clarificări/explicații și documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.

X. Cerințe privind personalul

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor, trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Operatorul economic va prezenta o listă cu persoanele implicate în derularea contractului, din care unul să fie calificat bucătar sau lucrător în alimentație. Se va atașa la propunerea tehnică documentul de calificare și documentul care atestă forma de colaborare (contract de muncă/colaborare sau alte forme contractuale).

XI. Anexe

- Hotărârea nr. 24 din 11 ianuarie 2024
- ANEXA Nr.2 la Hotărârea nr. 24
- PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PRIVIND PROCEDURA PROPRIE A UAT COMUNA MĂGIREȘTI PENTRU ACHIZIȚIILE PUBLICE CE AU CA OBIECT SERVICII DE CATERING ÎN ȘCOLI

CONSILIER ACHIZITII PUBLICE
NISTOREANU ROBERT-MARCEL

[Handwritten signature]

PROȘESINTE DE ȘEDINȚĂ
AVRĂMESCU GEORGE PAUL



CONTRA SEMNEAZĂ
SECRETAR GENERAL
BUCUREZ IULIA-MILICA