

Aprob,
Director,
Cornea Gina



CAIET DE SARCINI

ACORD CADRU pentru servicii de livrare a mâncării

Servicii de livrare a mancarii, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei mese calde elevilor Scolii Gimnaziale Petre Ghelmez, cu sediul în București, Sector 2, din clasele CP-V.

Cod CPV 55521200-0 Servicii de livrare a mancarii (Rev.2)

I. PREAMBUL

În temeiul,

- Legii nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu completările și modificările ulterioare;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

- prevederile Hotărârii nr. 337/30.08.2023 privind aprobarea Regulamentului de finanțare pentru asigurarea participării la activități educative de tip „Școală după Școală” pentru elevii înscriși în unitățile de învățământ din Sectorul 2 al Municipiului București, conform Anexei la HCL Sector 2 nr. 337/30.08.2023, a Hotărârii nr. 308/23.10.2024, privind aprobarea Regulamentului de finanțare pentru facilitarea participării la activități educative de tip „Școală după Școală” pentru elevii înscriși în unitățile de învățământ din Sectorul 2 al Municipiului București, conform Anexei la HCL Sector 2 nr. 308/23.10.2024, de acordare a unei mese calde pentru fiecare zi și posibilitatea de a beneficia de programe educaționale și servicii de supraveghere și îndrumare până la ora 17.30, de luni până vineri dacă părinții doresc acest lucru, pentru elevii din unitățile de învățământ din Sectorul 2 care organizează programe de tip „Școală după Școală” și a HCL Sector 2 nr. 162/10.06.2025 privind aprobarea, implementarea și finanțarea proiectului „Școala de vară” iulie-august 2025, conform Anexei 1, 2, 3 și 4 la HCL Sector 2 nr. 162/10.06.2025 și care au primit avizarea funcționării acestui program în anul școlar 2024-2025, pentru anul școlar 2025-2026 în conformitate cu Ordinul MECS nr. 5349/07.09.2011 privind aprobarea Metodologiei de organizare a Programului „Școală după Școală”, cu modificările și completările ulterioare.

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii Acordului Cadru de servicii de catering, **Cod CPV 55521200-0 Servicii de livrare a mancarii (Rev.2)** - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi la punctele indicate de către Autoritatea Contractantă în prezentul document.

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

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

II. OBIECTUL Acordului Cadru

Obiectul Acordului Cadru îl constituie prestarea de *Servicii de livrare a mâncării, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei mese calde elevilor Școlii Gimnaziale Petre Ghelmez, cu sediul în București, Sector 2, din clasele CP-V*. Începerea serviciilor în cadrul contractului se va realiza în termen de 2 zile lucrătoare de la semnarea contractului subsecvent, dar nu mai devreme de data de 15.09.2025. Primul contract subsecvent se va semna odata cu Acordul Cadru.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea unei mese calde pentru fiecare elev care este înscris în Programul „Școală după Școală” din clasele CP-V și care frecventează cursurile Școlii Gimnaziale Petre Ghelmez, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Ordinul Ministerului Sănătății nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

III. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de livrare a mâncării pentru Școala Gimnazială Petre Ghelmez din București, Sectorul 2 în condițiile stabilite prin Caietul de sarcini și legislația incidentă, Anexa 2 SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii și Anexa 3 - Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi din Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

Livrarea mesei calde se va face în str. Pescărușului nr. 124, sediul în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Petre Ghelmez, o dată pe zi, la prânz, de luni până vineri, în perioadele cu activitate didactică, respectiv:

Locatie	Nr elevi/pachete alimentare (meniuri calde)	Termen livrare
Școala Gimnazială Petre Ghelmez, str. Pescărușului nr. 124, sector 2, București	elevi primar: 400 posibili beneficiari ora servire masă caldă (meniuri): 12.00	Zilnic (luni-vineri), între orele 11.30-11.45, se va livra masa caldă (meniuri) din ziua respectivă

Total posibili beneficiari ciclu primar: 400 elevi

TOTAL posibili beneficiari: 400 elevi

Perioada de implementare (cantitatea maxim extimata a Acordului Cadru) 15.09.2025-31.08.2026.

209 zile * 400 elevi = 83.600 pachete aliemntare (meniuri calde)

Cantitate maxim estimata Acord Cadru: 83.600 pachete alimentare (meniuri calde) pentru 400 elevi înscriși în program, în funcție de prezența zilnică a acestora la școală. Cantitatea minim estimată este de 41800 pachete alimentare (meniuri calde), echivalentă la un număr de 200 elevi înscriși în program, în funcție de prezența zilnică a acestora la școală (cu mențiunea că în perioada 01.07 – 31.08.2025 se va desfășura Programul Școală de vară - program de vară, numai dacă va fi finanțat de Primăria Sectorului 2, București și că va fi plătit în funcție de numărul de elevi care se vor înscrie în programul de vară și de prezența zilnică).

Nota

Dacă în cadrul unității de învățământ există elevi pentru care se notifică de către părinți existența de intoleranțe/alergii alimentare, pentru ei se va propune în cadrul Ofertei o altă opțiune alimentară, în funcție de fiecare tip de intoleranță/alergie în parte.

CANTITATEA SI VALOAREA ACORDULUI CADRU

Pretul unitar maxim admis al meniului cald este de 19.82 lei/buc, fara TVA, conform HCLS2 nr. 162/10.06.2025. Transportul la punctul de consum este în sarcina furnizorului și este inclus în valoarea menționată.

Valoarea maxim estimata a Acordului Cadru este de 1.656.952,00 lei (fara T.V.A.), iar valoarea minim estimata a Acordului Cadru este de 828.476 lei (fara TVA), defalcăt astfel:

Nr Crt.	Denumire	UM	Cantitate minima estimata ACORD -CADRU	Cantitate maxima estimata ACORD -CADRU	Pret UM lei, fara TVA	Valoare min ACORD - CADRU lei, fara TVA	Valoare max ACORD - CADRU lei, fara TVA
1	Pachete alimentare(meniuri calde)	buc	41.800	83.600	19,82	828.476	1.656.952,00

Cantitatile si valorilor Contractelor subsecvente

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent este de 87.208 lei (fara T.V.A.), iar valoarea maximă a celui mai mare contract subsecvent este de 1.656.952,00 lei (fără TVA), defalcat astfel:

Contractul subsecvent 1 – 15.09.2025-31.12.2025

Contractul subsecvent 2 – 08.01.2026-30.06.2026

Contractul subsecvent 3 – 01.07.2026-31.08.2026 (Școala de vară)

Nr CS.	Denumire	UM	Cantitate minima estimata CS	Cantitate maxima estimata CS	Pret UM lei, fara TVA	Val min CS lei, fara TVA	Valmax CS lei, fara TVA
1	Meniuri calde	buc	12800	25600	19,82	253.696,00	507.392,00
2	Meniuri calde	buc	20200	40400	19,82	400.364,00	800.728,00
3	Meniuri calde	buc	4400	17600	19,82	87.208,00	348.832,00
Total						828.476,00	1.656.952,00

Durata Acordului Cadru: 15.09.2025 – 31.08.2026

Se estimeaza incheierea unui numar de 3 contracte subsecvente pe toata perioada Acordului-Cadru – sau ori de cate ori este devine necesară încheierea contractelor subsecvente.

Valoarea unui pachet alimentar/meniu cald zilnic va fi de maxim 22 lei inclusiv TVA, pentru un elev, care cuprinde: prețul pachetului alimentar (meniului cald), cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Având în vedere faptul că la nivelul unității de învățământ nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei și nici condiții adecvate pentru păstrarea alimentelor la temperaturi adecvate, monitorizate si controlate, furnizarea și distribuirea zilnică a meniurilor calde se va desfășura după cum urmează:

- livrare între orele 11.30-11.45; ora servire meniu cald: 12.00

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar prevăzut îl au **numai elevii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar.** Suportul

alimentar/meniul cald 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 meniuri necesare, în funcție de prezența la cursuri a elevilor înscriși în Programul Școală după Școală, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de meniuri corespunzător numărului de elevi prezenți la cursuri.

Unitatea de învățământ răspunde în mod direct de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a meniurilor calde, precum și de confirmarea documentelor ce stau la baza plății meniurilor calde.

Suportul alimentar constă într-un meniu cald care trebuie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și avizate de un medic nutriționist, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și va fi compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa 3 de la Normele metodologie de aplicare a OUG 105/2022, redate mai jos:

Fel I – Supa cu galuste / Supa cu taietei / Ciorba de pui / Ciorba de legume / Ciorba de curcan / Ciorba de vita/ Supa crema de legume

Fel II – Preponderent pe baza de carne (pui / curcan / vita) cu garnitura de legume / piure de cartofi / orez / salata, etc

Pachetul alimentar/meniul cald include obligatoriu paine feliata si 1 fruct.

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

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

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

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust; produsele de origine animală și nonanimală din care se prepara mâncărurile nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară;
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înădușește cu apă;
- Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină anti aglomeranți sau orice alt aditiv;

- Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
- Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite;
- Interdicția folosirii cremelor cu oua și frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a oualelor fierte, nesectionate după fierbere
- Unitățile de învățământ au obligația de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.
- Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitatea de învățământ va fi de 12 ore de la data fabricației.

La prepararea meniurilor calde se vor respecta condițiile igienico-sanitare, condițiile de etichetare și se vor folosi gramajele indicate în rețetarele menționate în Anexa 2 la Normele metodologice de aplicare a OUG105/2022, respectiv:

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

NOTA

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

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preșcolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a pachetului alimentar/meniului cald etichetate conform legii în vigoare.

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

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

Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar veterinar de pe teritoriul țării va păstra și va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite în unitatea școlară, precum și documentele care să ateste

calitatea și siguranța acestora, după caz; școala are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții. Avizele de însoțire a mărfii vor avea anexat declarația de conformitate.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

IV. CALITATEA PRODUSELOR

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

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

Pentru grupele speciale de consumatori – copii cu diabet, intoleranță la lactoză, etc. – 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 elev.

V. SIGURANȚA ȘI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICĂ

Data limită de consum al produselor transportate de la prestator către unitatea școlară va fi de:

- 12 de ore pentru meniurile calde.
 - Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
 - Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei trebuie să fie proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea copiilor.
 - Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire
 - În cazul în care se constată unele deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris prestatorului;
 - Livrarea se va face zilnic, o dată pe zi, în perioadele cu activitate didactică, conform cerințelor prezentului document și pe baza comenzii date de unitatea de învățământ.
- Comanda unității de învățământ va fi lansată către Prestator până cel mai târziu ora 08.30 a.m pentru ziua în curs.**

- Controlul vizual al produselor se va face de către reprezentantul unității de învățământ și, dacă situația o impune, la un centru de analiza acreditat de Direcția Sanitar Veterinară. Cheltuielile ce decurg vor fi suportate de către Prestator.
- În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave cu privire la starea de sănătate a beneficiarilor, directorul școlii va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele neconforme cu unele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 30 minute de la primirea notificării. Dacă deficiențele nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele care decurg din aceasta.

Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: musaca de porc
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: carne x%; cartofi y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...“, cu înscrisul necodificat a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională 100 g

Valoare energetică KJ/kcal

Grăsimi g din care

Acizi grași saturați g

Glucide g din care

Zaharuri g

Proteine g

Sare g

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrisul lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**“.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul – data producerii și sintagma „**PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT**“;

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

Modalitati de plata

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza documentelor justificative elaborate cu ocazia livrărilor și confirmate de către unitatea de învățământ. Unitatea de învățământ răspunde, 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 meniurilor calde.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către unitatea de învățământ, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite de către unitatea de învățământ și aprobate de către Direcția Generală pentru Administrarea Patrimoniului Imobiliar, Direcția Administrare Unități de Învățământ Sector 2. Termenul de plata este de maxim 30 de zile de la primirea/inregistrarea facturii fiscale de către unitatea de învățământ, în baza documentelor justificative privind prestarea serviciilor.

VI. CONDIȚII PENTRU TRANSPORT ȘI DISTRIBUȚIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la prestator către unitățile școlare numai cu mijloace auto autorizate/inregistrate sanitar-veterinar în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Operatorul economic trebuie să prezinte autorizația sanitară de funcționare în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Produsele ce alcătuiesc meniul cald trebuie să fie ambalate etanș fiecare în parte iar apoi ambalate/așezate în lăzi izoterme.

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

VII. METODE DE TESTARE ȘI CONTROL

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

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

VIII. DISTRIBUȚIA ALIMENTELOR

Se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat, inclusiv pentru aplicarea corectă a măsurilor ce se impun pentru prevenirea răspândirii infectării cu Covid 19. Personalul prestatorului care distribuie pachetele alimentare/meniurile calde la sediul beneficiarului și către elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

IX. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Se vor respecta toate prevederile prevăzute în caietul de sarcini.
2. Se va utiliza modelul de formular Propunere tehnică pus la dispoziția ofertanților în secțiunea Model formulare. Propunerea tehnică va cuprinde descrierea punct cu punct a modului de îndeplinire a cerințelor și specificațiilor tehnice solicitate prin caietul de sarcini și se va întocmi într-o manieră organizată și fundamentată, fără a se lua în considerare doar afirmații declarative care nu sunt însoțite și de demonstrarea modului de îndeplinire a respectivelor cerințe, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a corespundenței informațiilor cuprinse în oferta cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini. Se vor prezenta variantele de meniuri calde propuse și pentru care se va face dovada faptului că îndeplinesc cerințele de calitate și conformitate.
3. În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.
4. Ofertanții vor preciza în oferta depusă care din informațiile cuprinse în Propunerea Tehnică și în Propunerea financiară, cu excepția prețului, sunt considerate a fi confidențiale, clasificate, protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile, în măsura în care, în mod obiectiv, dezvăluirea acestor informații ar prejudicia interesele legitime ale operatorului economic, în special în ceea ce privește secretul comercial și proprietatea intelectuală.
5. Ofertantul (ofertant unic, asociați, terți sustinători, subcontractanți) vor prezenta o declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că se vor respecta condițiile de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de îndeplinire a Acordului Cadru.

Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspecția Muncii sau pe site-ul <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>.

Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie>. În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se considera că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedură și va fi exclus din aceasta.

6. Se va prezenta o Declarație semnată de reprezentantul legal al Ofertantului privind utilajele, echipamentele tehnologice și instalațiile ce se vor utiliza în activitatea de producere și ambalare a hranei.
7. Dovada deținerii de mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar în condițiile legii pentru transportul produselor alimentare, precum și dovada autorizării pentru prestarea serviciilor de livrare a mâncării (prezentarea Autorizațiilor sanitar-veterinar/Documente ANSVSA doveditoare, prin care se atestă respectarea normelor legale în vigoare, valabile la data deschiderii ofertelor)

X. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

1. Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.
2. Prețul total oferat va fi exprimat în lei, inclusiv TVA și va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului.
3. Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 45 zile. Nu se accepta oferte alternative.
4. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul Acordului Cadru, în concordanță cu propunerea tehnică.
5. În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.
6. Preturile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.
7. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

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

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

În mod obligatoriu, cel puțin 40% din prețul unitar al pachetului alimentar per beneficiar se va aloca pentru achiziția materiei prime. Pentru verificarea îndeplinirii acestei cerințe, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul și

ponderea acestora în cadrul pretului unitar propus (ex: specificații produse, cost achiziție/distributie, furnizori etc).

XI. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Interacțiunea cu ofertanții se va desfășura după următoarele reguli:

- Reguli de comunicare și transmitere a datelor: solicitările de clarificări referitoare la prezenta documentație de atribuire se vor adresa în mod exclusiv via e-mail: scoala58@yahoo.com, în termenele precizate de Autoritatea Contractantă iar răspunsurile la acestea vor fi transmise prin adresele de e-mail indicate de către operatorii economici în cadrul solicitării de clarificări.
- Pentru comunicările ulterioare depunerii ofertelor: comisia de evaluare va transmite solicitările de clarificare în legătură cu oferta prin utilizarea adreselor de e-mail indicate de către Ofertanți în cadrul Ofertelor depuse.
- Operatorii economici vor transmite răspunsurile la clarificări și eventualele documente solicitate pe parcursul evaluării via e-mail: scoala58@yahoo.com, în format electronic, semnate cu semnătură electronică, conform Legii nr. 455/2001.
- Operatorii economici au obligația de a depune ofertele la adresa și până la data și ora limită pentru depunere, stabilite în invitația de participare. Ofertele depuse după expirarea termenului / la altă adresă sunt respinse.
- Comisia de evaluare are obligația de a deschide ofertele la data, ora și locul indicate în invitația de participare, cu excepția cazurilor în care intervin modificări ce au fost comunicate sau în cazul în care acest lucru nu este posibil din cauza numărului mare de ofertanți.
- Comisia de evaluare are obligația de a analiza și de a verifica fiecare ofertă atât din punct de vedere al elementelor tehnice propuse, cât și din punct de vedere al aspectelor financiare pe care le implica. Propunerea tehnică trebuie să corespundă cerințelor minime prevăzute în documentația de participare. Propunerea financiară trebuie să se încadreze în limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică.
- Pe parcursul analizării și verificării documentelor prezentate de ofertanți, comisia de evaluare are dreptul de a solicita oricând clarificări sau completări ale documentelor prezentate de aceștia pentru demonstrarea conformității ofertei cu cerințele solicitate.
- După finalizarea evaluării ofertelor, comisia de evaluare elaborează raportul procedurii de atribuire care se semnează de către toți membrii comisiei.
- Autoritatea contractantă informează fiecare ofertant cu privire la deciziile luate în ceea ce privește rezultatul procedurii, respectiv atribuirea/încheierea Acordului Cadru, inclusiv cu privire la motivele care stau la baza oricărei decizii de a nu atribui contractul, ori de a relua procedura de atribuire, cât mai curând posibil, dar nu mai târziu de 1 zi de la emiterea deciziilor respective.

XII. INFORMAȚII ADMINISTRATIVE

Termen limita de primire a ofertei: 15.09.2025, ora 09.00.

Data și ora deschiderii ofertei: 15.09.2025 ora 09.30

Ofertele financiare, tehnice și documentele de calificare semnate și stampilate vor fi depuse în plic închis la sediul Școlii Gimnaziale Petre Ghelmez, Str. Pescărușului nr. 124, Sector 2, București – Secretariat; Telefon: 0213245135; E-mail: scoala58@yahoo.com; Localitatea București și vor fi însoțite de Formular nr. 1 – Scrisoare de înaintare a ofertei + Împuternicire (după caz). Pe plic se va menționa numele ofertantului, tipul documentelor (Documente de calificare, Propunere tehnică, Propunere financiară), denumirea procedurii și “A nu se deschide până la data de 15.09.2025 ora 09.30”.

⚠ DOCUMENTELE DE CALIFICARE, PROPUNEREA TEHNICĂ ȘI PROPUNEREA FINANCIARĂ SE VOR PREZENTA ÎN PLICURI DISTINCTE.

Ofertele trebuie să conțină toate documentele și informațiile solicitate.

Limba de redactare a ofertei: limba română.

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

Întocmit,
Administrator,
Dorina Eftimie

