



Nr înregistrare anunt nr.976 Din 10.03.2025

Tip anunt: Procedura proprie (Serviciile incluse pe Anexa 2 la LEGEA nr. 98/2016 privind achizițiile publice)

Tip contract: Servicii de catering

Denumirea achizitiei: Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apatou

CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Descrierea proiectului.

Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apatou a fost selectată ca invatamant pilot pentru acordarea unui suport alimentar pentru elevii acestei școli (număr maxim 282 elevi).

În acest sens, Comuna Apatou, în calitate de autoritate contractantă, dorește să achiziționeze servicii de catering, pentru un numar de 310 elevi, sub formă de masă caldă, compusă din 3 feluri de mâncare (felul I, II si desert).

Masa caldă va fi asigurată inclusiv în cazul suspendării cursurilor.

| Comună | Apatou | Școala Gimnazială „Gheorghe Popovici” Apatou | 282 | 622 |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----|-----|
| | Beneficiar- alocatie 13,76 Lei fără TVA 15 lei (cu TVA inclus de 9%) pe zi pentru un copil | | | |

Valoare estimată totală a contractului: 570.642.20 Lei fara TVA (622.000 Lei TVA de 9% inclus)

Sursă de finanțare: bugetul de stat.

Condiții contract: Prestatorul se obliga sa presteze serviciile de catering la standardele si/sau performantele prevazute de legislația în domeniu, conform caietului de sarcini.

Durata contractului: până la 31.12.2025

Conținutul ofertei: Conform Instrucțiunilor către ofertanți atașate

Termen limita primire oferte: 18.03.2025, ora 12:00. Ofertele depuse după ora 12:00 nu vor fi luate în considerare.

Oferta se va depune la sediul Primăriei comunei Apatou, cu sediul în Loc. Apatou, Jud Arad, judet Arad, tel/fax. + 40 0257 /327301, în plic sigilat, cu adresa de înaintare.

Oferta câștigătoare va fi încarcată în SEAP cu denumirea și cod cpv indicat și se va notifica și autoritatea contractantă cu privire la postarea ofertei în SEAP.

Întocmit
Valea Florin

Nr. 974 / 10.03.2025

Aprobat
Primar Dănilă Ioan Sorin



CAIET DE SARCINI

Privind achiziționarea de servicii de catering prin Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii și elevii din unități de învățământ preuniversitar de stat

TITLUL CONTRACTULUI:

Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu

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

1. Introducere

Această secțiune a Documentației de achiziție proprie include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru realizarea **serviciilor de catering** care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

În cadrul acestei proceduri, **Comuna Apateu** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv deține calitatea de Achizitor în cadrul Contractului.

2. Contextul realizării achiziției de servicii de catering sub forma de masa caldă

2.1 Informații generale

În anul 2025, pe perioada desfășurării cursurilor, prescolarilor și elevilor din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat, denumite în continuare unități-pilot, li se acorda, zilnic, cu titlu gratuit, un suport alimentar constând într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 15 lei/ beneficiar, inclusiv taxa pe valoare adăugată”, în lista unităților pilot, beneficiar al acestui program se regăsește, **Scoala Gimnazială "Gheorghe Popovici" Apateu**.

Scopul principal al contractului este acela de **acordare de hrană sub forma de masă caldă, în regim de catering**, pentru elevi.

2.2. Sursa de finanțare-buget de stat

Scoala Gimnazială "Gheorghe Popovici" Apateu a fost inclusă în lista școlilor beneficiare a programului -pilot pentru acordarea unui suport alimentar pentru elevii din această școală.

3. Descrierea serviciilor solicitate

- **Denumirea contractului:** Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii SCOLII GIMNAZIALE "Gheorghe Popovici" Apateu
- **Durata contractului:** începe de la data semnării contractului de achiziție publică, estimate la data de 21.03.2025 și se finalizează la 31.12.2025. Distribuția hranei se va face în toate zilele, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.
- **Masă caldă va fi asigurată, inclusiv în cazul suspendării cursurilor.**
- **Obiectul contractului:** Obiectul contractului îl reprezintă furnizarea de **masă caldă, în regim de catering**, beneficiarii fiind elevii care frecventează orele de curs, elevii ai SCOLII GIMNAZIALE "Gheorghe Popovici" Apateu și constă în pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unei **mese calde în regim de catering**.

Masă caldă va fi compusă din **3 feluri de mâncare** (pentru a se asigura aportul minim de calorii), respectiv:

-**Felul 1:** supe, supe de legume, ciorbe, borșuri, etc.

-**Felul 2:** friptură, grătar, mâncare scăzută cu sau fără carne, etc. și garnitură + salate

-**Felul 3:** desert: fructe, produse de patiserie, iauru cu fruct, baton cu cereale etc.

- Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți fără modificarea tarifului (pretului). Pentru grupele speciale de consumatori - copii menționați în tabel nr. 1 sau alte probleme de natură medicală (ce pot apărea pe parcurs) - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist (dacă va fi cazul).
- Livrarea mesei se va face la sediul beneficiarului astfel:
 - Pentru ciclul preșcolar și primar în intervalul 12.00-12.15

- Pentru ciclul gimnazial în intervalul 13.00-14.00.

Hrana preparată se va distribui într-un termen maxim de 45 minute de la finalizarea preparării.

4. Specificatii tehnice

4.1 Caracteristici generale

Suportul alimentar pentru **Scoala Gimnazială "Gheorghe Popovici" Apateu** va consta în furnizarea de **masa caldă , în regim de catering** , pentru elevii care frecventează orele de curs pe parcursul anului școlar 2025.

Conform normelor metodologice, masa caldă trebuie preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii.

In acest sens, în cadrul propunerii tehnice, ofertantii vor prezenta o declarație pe propria răspundere cu privire la respectarea condițiilor privind pregătirea mâncării pentru copii.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

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

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către școlari, precum și a respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene.

4.2 Evidența cantitatilor solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ, respectiv **Scoala Gimnazială "Gheorghe Popovici" Apateu**, jud. Arad, va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitate/portie, numărul de porții, numărul de zile de școală și evidența numărului de copii.

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 (daca va fi cazul).

Pentru grupele speciale identificate în tabelul nr. 1, se va avea în vedere ca meniul beneficiarilor să fie conform cu mențiunile făcute de școală, în baza declarațiilor părinților.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru elevi:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust;
- Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată;
- Se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile;
- Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Recomandare :

La prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, corelațiile substanțelor nutritive și biologice active de bază (proteine, grăsimi, glucide, vitamine, substanțe minerale).

Pentru realizarea serviciului de pregătire, prepararea și servirea hranei, prestatorul va trebui să asigure condițiile igienico – sanitare, de prevenire a incendiilor și siguranța în exploatare la locul de muncă prevăzute de actele normative.

Pregătirea, prepararea, servirea și distribuția mâncării se va face de către personalul care trebuie să fie instruit cu privire la respectarea normelor de sănătate și siguranță în muncă, protecția mediului și PSI. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor va păstra și va prezenta organismelor de control competente documente comerciale și tehnice privind

produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz, unitatea de învățământ are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

4.3. Calitatea produselor

Pentru menținerea sănătății prescolarilor și a elevilor, beneficiarii ai programului-pilot se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Calitatea produselor 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 organizații 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.

4.4. Siguranța și perisabilitatea microbiologică

Termenul maxim pentru consumul mesei calde în școală va fi ziua producerii mesei calde.

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.

4.5. Condiții pentru transport și distribuție

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

Transportul meniurilor se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzător, autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, respectând intervalul orar de livrare. Mijloacele de transport vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

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

Hrana caldă trebuie ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare, etc.

În toate situațiile, recipientele folosite la livrarea hranei, vor trebui să mențină atât temperatura cât și proprietățile organoleptice ale acesteia și vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice în vigoare. Distribuția meniurilor în regim de catering, se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum.

În timpul transportului, prestatorul are obligația manipularii și utilizării de ambalaje corespunzătoare, astfel încât să se asigure integritatea hranei.

Documentele care vor însoți livrarea/distribuția hranei la locul de prestare a serviciilor sunt **AVIZUL DE EXPEDIȚIE și DECLARAȚIA DE CONFORMITATE**.

Răspunderea și riscurile pentru hrana expediată, pe timpul transportului, aparțin prestatorului precum și calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controlului în sănătate publică, conform competențelor Ministerului Sănătății, prevăzute în legislația în vigoare.

4.6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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

desemnata. Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltarii probelor alimentare din masa calda.

In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnavire cu transmitere digestiva la copiii care au servit masa , vor putea reprezenta in caz de litigiu , o asa numita “ contrapoba”.

Persoanele angajate in producerea, manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificate de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent.

In situatia nerespectarii de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevenirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor sanitar-veterinare, prestatorul va suporta, dupa caz, sanctiuni administrative, conventionale sau penale.

4.7. Ambalare, etichetare, marcare

In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile Ordinului 1563/2008 privind Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti si a Legii nr 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar. Se va tine cont de principalii furnizori de energie a organismului, care sunt:

- lipide
- glucide(dulciuri, fructe, legume, etc)
- proteine (carne, branza,lapte, oua si proteine vegetale, etc)

NECESARUL ZILNIC DE CALORII

substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți

A. Necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii și adolescenți

| | Adolescenți | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | Copii | | | Băieți | | Fete | |
| | 1-3 ani | 4-6 ani | 7-10 ani | 11-14 ani | 15-19 ani | 11-14 ani | 15-19 ani |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Calorii (kcal) | | | | | | | |
| - necesar mediu | 1.300 | 1.800 | 2.400 | 3.100 | 3.500 | 2.600 | 2.800 |
| - variații posibile în funcție de caracteristicile grupului | 900-1.800 | 1.300-2.300 | 1.700-3.300 | 2.200-3.700 | 3.000-3.900 | 1.800-3.000 | 2.000-3.000 |
| Proteine totale | | | | | | | |
| - necesar mediu | 44-51 g | 61-70 g | 82-94 g | 106-121 g | 120-137 g | 89-101 g | 96-109 g |
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 31-70 g | 44-90 g | 58-129 g | 75-144 g | 102-152 g | 61-117 g | 68-117 g |
| - % din valoarea calorică | 14-16% | 14-16% | 14-16% | 14-16% | 14-16% | 14-16% | 14-16% |
| Proteine animale | | | | | | | |
| - necesar mediu | 31-36 g | 40-46 g | 49-56 g | 52-55 g | 60-69 g | 49-55 g | 48-54 g |
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 22-49 g | 29-59 g | 35-77 g | 41-79 g | 51-76 g | 34-64 g | 34-59 g |
| - % din cantitatea proteinelor totale | 70% | 65% | 60% | 55% | 50% | 55% | 50% |
| Proteine vegetale | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| - necesar mediu | 13-15 g | 21-24 g | 33-38 g | 54-66 g | 60-69 g | 40-46 g | 48-55 g |
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 9-21 g | 15-31 g | 23-52 g | 34-65 g | 51-76 g | 25-55 g | 34-58 g |
| - % din cantitatea proteinelor totale | 30% | 35% | 40% | 45% | 50% | 45% | 50% |
| Lipide totale | | | | | | | |
| - necesar mediu | 49-60 g | 58-68 g | 65-77 g | 83-100 g | 94-113 g | 70-84 g | 75-90 g |
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 34-77 g | 42-87 g | 46-106 g | 71-119 g | 81-126 g | 49-87 g | 54-97 g |
| - % din valoarea calorică | 35-40% | 30-35% | 25-30% | 25-30% | 25-30% | 25-30% | 25-30% |
| Lipide animale | | | | | | | |
| - necesar mediu | 37-45 g | 44-51 g | 49-58 g | 58-70 g | 60-79 g | 50-59 g | 53-63 g |
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 26-58 g | 32-65 g | 35-80 g | 50-83 g | 57-88 g | 37-68 g | 38-68 g |
| - % din cantitatea lipidelor totale | 75% | 75% | 75% | 70% | 70% | 70% | 70% |
| Lipide vegetale | | | | | | | |
| - necesar mediu | 12-15 g | 14-17 g | 16-19 g | 25-30 g | 28-47 g | 20-25 g | 22-27 g |
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 8-19 g | 10-22 g | 11-26 g | 21-36 g | 24-38 g | 11-29 g | 16-29 g |
| - % din cantitatea lipidelor totale | 25% | 25% | 25% | 30% | 30% | 30% | 30% |
| Glucide | | | | | | | |
| - necesar mediu | 143-168 g | 220-240 g | 322-351 g | 416-454 g | 470-521 g | 349-380 g | 376-410 g |
| - variații posibile în funcție de nivelul caloric | 100-222 g | 174-309 g | 228-483 g | 295-541 g | 402-571 g | 241-439 g | 268-439 g |
| - % din valoarea calorică | 45-53% | 50-55% | 55-60% | 55-60% | 55-60% | 55-60% | 55-60% |

B. Necesarul zilnic de elemente minerale pentru copii și adolescenți

| Grupa de vârstă | Elemente minerale | | | | | |
|-----------------|-------------------|---------------|-----------------|-------------|-------------|------------|
| | Calciu - mg - | Fosfor - mg - | Magneziu - mg - | Fier - mg - | Zinc - mg - | Iod - μg - |
| Copii | | | | | | |
| 0-12 luni | 800 | 400 | 70 | 7 | 4 | 40 |
| 1-3 ani | 900 | 400 | 125 | 8 | 7 | 60 |
| 4-6 ani | 900 | 500 | 180 | 9 | 9 | 80 |
| 7-9 ani | 1.100 | 700 | 220 | 10 | 10 | 100 |
| 10-12 ani | 1.200 | 800 | 270 | 12 | 12 | 120 |
| Băieți | | | | | | |
| 13-15 ani | 1.200 | 1.000 | 330 | 13 | 14 | 140 |
| 16-19 ani | 1.300 | 1.100 | 360 | 16 | 15 | 150 |
| Fete | | | | | | |
| 13-15 ani | 1.100 | 900 | 310 | 15 | 14 | 130 |
| 16-19 ani | 1.200 | 1.000 | 310 | 18 | 14 | 140 |

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 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 gătit 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.

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 la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
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;
25. un fruct întreg.

Prestatorul serviciului de catering are obligația de a furniza, cu o săptămână înainte, respectiv în ultima zi din săptămână, meniul aferent săptămânii următoare.

Prezenta zilnica a beneficiarilor la masa va fi transmisa telefonic in fiecare dimineata pana la ora 8:30 de catre comisia numita de scoala.

In cadrul propunerii tehnice va da o declaratie pe propria raspundere privind respectarea prevederilor Ordinului 1563/2008 privind Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti si a Legii nr 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar.

4.8. Receptia si livrarea pachetelor alimentare (masa calda)

Receptia pachetelor alimentare sub forma de masa calda aferenta serviciilor de catering pentru scoli , se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor.

Receptia serviciilor, respectiv a pachetelor livrate sub forma de masa calda, se va realiza de catre beneficiar (institutiile de invatamant), in momentul livrarii pachetelor, prin semnarea avizului de expeditie zilnic.

Procesul verbal lunar de receptie a pachetelor alimentare(masa calda) se va realiza in baza centralizarii avizelor de expeditie aferente serviciilor prestate in luna respectiva. Procesul verbal lunar de receptie a hranei va fi semnat de catre prestator si de catre beneficiar.

Procesul verbal lunar de receptie va avea urmatoarele anexe:

a) Lista meniurilor propuse pentru fiecare zi, intocmita de prestator;

b) Avize de expeditie aferente serviciilor prestate in luna respectiva, in care se consemneaza zilnic: varianta de meniu, numarul de pachete livrate, semnaturile partilor;

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimente la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Fiecare salariat/persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de lucru adecvat si curat. Personalul Prestatorului care distribuie caserolele cu mancare la sediul Scolii, catre elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fara receptionarea prealabila a acestora de catre comisia de receptie stabilita de catre beneficiar.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii pachetelor (mesei calde) se constata ca prestatorul nu isi indeplineste, din culpa sa, obligatiile asumate prin contract, pentru oricare din specificatiile tehnice care se constata abateri, care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de institutiile de invatamant va avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii.

Prestatorul va suporta toate costurile aferente inlocuirii pachetelor alimentare necorespunzatoare, beneficiarul neputand fi considerat responsabil pentru cheltuielile respective.

Plata facturii se va face dupa intocmirea Procesului verbal lunar de receptie , semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant.

5. Conditii pentru transportul alimentelor

Alimentele vor fi ambalate in caserole si transportate la sediul SCOLII GIMNAZIALE "Gheorghe Popovici" Apateu, transportul de va face numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinare in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

6. Modul de prezentare a ofertei

A. Documente de Calificare

În vederea verificării criteriilor de excludere în conformitate cu prevederile art. 163 din Legea nr. 98/2016, autoritatea contractantă solicită:

- Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentării;

Nota:

in cazul in care operatorul economic detine mai multe sedii secundare/puncte de lucru , cu respectarea prevederilor art 165 alin (3) din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, se va

prezenta o declaratie pe propria raspundere privind indeplinirea obligatiilor de plata a impozitelor, taxelor sau contributiilor la bugetul general consolidat datorate, pentru sediile secundare/punctele de lucru.

- Cazierul judiciar al operatorului economic si al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
- Certificat constatator emis de ONRC sau documente relevante care să dovedească forma de înregistrare și, după caz, de apartenență din punct de vedere profesional. Datele înscrise în acesta trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor. Pentru ofertantii straini, document echivalent emis in tara de rezidenta in copie conform cu originalul;

În cazul operatorilor economici ce participa în comun la procedura de atribuire, fiecare membru al asocierii trebuie sa dovedeasca ca pentru partea din contract pe care o realizeaza are corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.

Persoane juridice /fizice straine: documente relevante care sa dovedeasca forma de înregistrare si, dupa caz, de atestare ori apartenenta din punct de vedere profesional, în conformitate cu cerintele legale din tara în care este stabilit operatorul economic, în limba în care au fost emise, în original /copie legalizata/copie lizibila cu mentiunea "conform cu originalul", însoțite de o traducere a acestora în limba romana.

Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent în domeniile de activitate înscrise în documentele prezentate. Informatiile cuprinse in aceste documente trebuie sa fie reale/valide la data prezentarii acestuia. În cazul operatorilor economici ce participa în comun la procedura de atribuire, fiecare membru al asocierii trebuie sa dovedeasca ca pentru partea din contract pe care o realizeaza are corespondent în domeniile de activitate înscrise în documentele prezentate.

- **Ofertantii/ ofertantii asociatii, tertii sustinatorii si/sau subcontractantii trebuie sa respecte regulile de evitare a conflictului de interese prevazute la art 59-60 din Legea nr 98/2016 privind achizitiile publice. – Formular.**

Persoane cu funcții de decizie din cadrul autorității contractante în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:

Dănila Sorin-Ioan -Primar

Mang Ioan- Stelian -Viceprimar,

Botaș Ioan - Secretar UAT,

Costea Marius Ionel - Inspector de specialitate - Presedinte comisie de evaluare

Malița Ioan -Membru de rezervă

Bondor Dan Florentin - Membru comisie de evaluare

Ștefănuț Teodor Cosmin - Membru comisie de evaluare

Valea Florin- Expert cooptat.

- Criterii privind capacitatea

Ofertantul trebuie să facă dovada că a prestat în ultimii 3 ani (36 de luni) activități similare cu cele care fac obiectul contractului ce urmează să fie atribuit, în valoare cumulata de cel puțin 100.000,00 lei fara TVA . Prin servicii similare se înțelege servicii de pregătire, preparare și livrare zilnica a hranei/a mancarii/ a preparatelor culinare/ pregătire pachete de mâncare

Documente justificative :

Vor fi prezentate contracte, documente/ recomandari emise de beneficiarul serviciilor/ Procese verbale de receptie la terminarea prestarii serviciilor/ Procese verbale de receptie finala/ procese verbale de receptie partiale/ finale (date, semnate si parafate de catre beneficiari) prin care se confirma prestarea serviciilor similare si din continutul carora sa rezulte cel puțin informatii referitoare la: beneficiarul contractului, natura serviciilor prestate si cantitatile aferente, perioada în care au fost prestate serviciile similare, valoarea serviciilor similare, modul de îndeplinire a

obligatiilor contractuale, alte informatii relevante pentru analiza modului de îndeplinire a cerinței de calificare.

Proporția de subcontractare- nu se permite subcontractarea

- B. Propunerea tehnică** – se va elabora astfel încât aceasta să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini; cerințele din caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii;

Prin propunerea tehnică se înțelege totalitatea documentelor prezentate în vederea îndeplinirii cerințelor din caietul de sarcini, care conțin modul de aducere la îndeplinire a acestora.

Autoritatea contractantă pune la dispoziția ofertanților, **formularul de propunere tehnică**, indicat în Secțiunea – Formulare;

Propunerea tehnică, va fi însoțită de următoarele:

a) Declarație pe propria răspundere că la elaborarea ofertei s-a ținut cont de obligațiile privind respectarea legislației în domeniul social și al relațiilor de muncă, în conformitate cu art. 51, alin. 2 din Legea 98/2016.

Informațiile detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul Teritorial de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.

b) o declarație pe propria răspundere privind respectarea prevederilor Ordinului privind aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți și a Legii nr 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.

c) Ofertantul trebuie să prezinte și Modelul de contract însoțit cu mențiunea "De acord cu propunerea de contract", semnat și stampilat de către acesta; Operatorii economici pot formula amendamente cu privire la clauzele specifice ale contractului;

d) Dovada deținerii de mijloc auto autorizat pentru distribuția hranei

e) Dovada deținerii de personal autorizat pentru distribuția hranei

În cazul în care propunerea tehnică nu respectă cerințele impuse în documentația de achiziție – caiet de sarcini, oferta va fi considerată neconformă.

C. Propunerea financiară

Propunerea financiară se completează conform **Formularului** – "Formular de ofertă" inclus în cadrul documentului "Formulare" – aferente documentației de atribuire, însoțit de Anexa nr 1 : "Detalierea costurilor pentru achiziție de servicii de catering" și Anexa nr. 2: "Defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per porție".

Prețul oferit în cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor (materie primă, ambalare și transport).

Nota:

-Propunerea financiară/prețul din propunerea financiară va fi exprimat în lei, fără TVA, cu două zecimale;

-În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge;

-Autoritatea/entitatea contractantă va stabili oferta câștigătoare pe baza criteriului de atribuire_ Cel mai bun raport "**calitate – preț**" ;

Oferta va fi prezentată în lei, fără TVA, la care se adaugă Taxa pe Valoarea Adăugată și are caracter ferm și obligatoriu;

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului oferat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentului astfel refacut.

In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea, prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

D. MODUL DE ELABORAREA OFERTEI

- **Scrisoare de inaintare** – Secțiunea Formulare - care va cuprinde si o prezentare rezumativa a ofertantului: date de identificare- adresa, tel./fax, email, nr. inregistrare la ORC, C.I.F., numele persoanelor cu functii de decizie (reprezentant(i) legal(i)/administratori);
 - **Documente de calificare si selectie**- conform cerintelor din documentația de achizitie ;
 - **Oferta tehnică**
 - **Oferta financiară**
- **Perioada de valabilitate a ofertei:**
Perioada de valabilitate a ofertelor este de **30 zile** de la data limita de depunere.

Modalități de plata

Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie" semnat de catre prestator si de catre unitatea de invatamant, beneficiara serviciilor.

Termen de plata: Efectuarea platii se va realiza in termen de 30 de zile de la acceptarea la plata a facturii emise de catre prestator, pentru fiecare comanda livrata si receptionata.

Modalitate de plata se va face prin virament, in contul bancar al ofertantului, care va fi indicat in contractul de prestari servicii de catering sub forma de masa calda, in baza facturii emise de catre prestator pentru comenzile livrate si receptionate.

Conditii de plata: Plata facturii se va face dupa intocmirea Procesului verbal lunar de receptie semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant, realizat in baza centralizarii avizelor de expeditie, in vederea efectuarii platii.

Valea Florin
Expert cooptat





DOCUMENTAȚIA DE ACHIZITIE

Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu

- I. Informații pentru ofertanți**
- II. Caiet de Sarcini**
- III. Modele de formulare**
- IV. Model de contract**

Sectiunea I. Informații pentru ofertanți

A. INFORMATII GENERALE

1. DATE PRIVIND AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Denumirea: Primăria Comunei Apateu

Adresa: COMUNA APATEU

Telefon/Fax : 0257 /327301

E-mail: primariaapateu@rdslink.ro primaria_apateu@apateu.ro

<https://www.apateu.ro/>

2. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

2.1 Obiectul contractului de achiziție publică

Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu

2.2 Clasificare CPV

Cod CPV principal: 55524000-9 - Servicii de catering pentru școli

2.3 Procedura proprie (Serviciile incluse pe Anexa 2 la LEGEA nr. 98/2016 privind achizițiile publice)

În conformitate cu prevederile art. 68 alin. (1) lit. h) din Legea nr. 98/2016: „procedura de atribuire aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice” și art 111-112 din Legea nr. 98/2016: Procedura de atribuire prevăzută la art. 68 alin. (1) lit. h), aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice prevăzute în anexa nr. 2, este o procedură proprie, autoritatea contractantă având obligația respectării principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2).

2.4 Descrierea succintă

Școlii Gimnaziale "Gheorghe Popovici" Apateu a fost selectată ca invatamant pilot pentru acordarea unui suport alimentar pentru elevii acestei școli. În acest sens, Comuna Apateu, în calitate de autoritate contractantă, dorește să achiziționeze servicii de catering, pentru un număr de 282 elevi, sub formă de masă caldă, compusă din 3 feluri de mâncare (felul I, II și desert).

Masa caldă va fi asigurată inclusiv în cazul suspendării cursurilor.

3. SURSA DE FINANȚARE

Sursa de finanțare este Buget de stat

4. TIPUL CONTRACTULUI

Tipul contractului de achiziție publică se stabilește în funcție de obiectul acestuia, reglementat de art. 3 alin. (1) lit. m) și o) din Legea nr. 98/2016. Având în vedere că în situația prezentei achiziții, se urmărește prestarea unor servicii de catering (masă servită în regim de catering), rezultă încadrarea prezentului contract ca și **contract de servicii**.

5. VALOARE TOTALĂ ESTIMATĂ

Valoarea totală estimată fără TVA este în valoare de 570.642.20 Lei fără TVA (622.000 Lei TVA de 9% inclus)

În lista Ordinului Ministerului Educației publicat în MO nr. 163/24.02.2025, Școala Gimnazială "Gheorghe Popovici Apateu, figurează cu un număr de 282 de elevi, beneficiari ai programului.

6. CRITERIUL DE ATRIBUIRE:

Criteriul de atribuire aplicat este - Cel mai bun raport "calitate – pret"

7. DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, Pondere

1. Pretul ofertei: Componenta financiară: 85 % (85 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 85 de puncte; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie: Componenta tehnică 15 % (15 puncte)

Direct proportional

Algoritm de calcul:

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: **15 puncte**.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul $Pmp(n)$ se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$,

Unde: $Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ n$ – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ \text{maxim}$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

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

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa. Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Este declarată câștigătoare oferta care indeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire “cel mai bun raport calitate –pret”.

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula "Ptotal = P + Pmp", exprimat cu maxim doua zecimale.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentul astfel refacut. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare.

Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

8. DURATA DE PRESTARE :

Prestarea serviciilor de catering va incepe de la data semnarii contractului de achizitie de ambele parti si emiterea ordinului de incepere a serviciilor, pana la finalizarea anului 2024 cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.

Masa calda va fi asigurata inclusiv in cazul suspendarii cursurilor cu prezenta fizica.

9. GARANȚIA DE PARTICIPARE- NU SE SOLICITĂ

10 . GARANȚIE DE BUNĂ EXECUȚIE – se constituie în valoare de **21.150 lei** (5 zile X 282 elevi X 15 lei /portie inclusiv TVA).

Garanția de bună execuție se va utiliza în situația in care prestatorul nu-și indeplinește obligațiile asumate. GBE se va utiliza de către Comuna Apateu pentru a asigura pachete de hrană elevilor pana la atribuirea contractului unui alt operator.

10. LEGISLAȚIA APLICABILĂ

- a) Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- b) Hotărârea nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/ 2016 privind achizițiile publice; de stat
- c) ordinul 5726/2024 privind aprobarea Regulamentului cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar
- d) Hotărârea 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"
- e) Hotărârea Consiliului de Administrație din data de 09.09.2024545
- f) Dispoziția nr. 69/11.09.2024 a primarului Comunei Apateu

11. Modul de prezentare a ofertei

A. Documente de Calificare

În vederea verificarii criteriilor de excludere în conformitate cu prevederile art. 163 din Legea nr. 98/2016, autoritatea contractantă solicită:

- Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentării;

Nota:

in cazul in care operatorul economic detine mai multe sedii secundare/puncte de lucru , cu respectarea prevederilor art 165 alin (3) din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, se va prezenta o declaratie pe propria raspundere privind indeplinirea obligatiilor de plata a impozitelor, taxelor sau contributiilor la bugetul general consolidat datorate, pentru sediile secundare/punctele de lucru.

- Cazierul judiciar al operatorului economic si al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, asa cum rezulta din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
- Certificat constatator emis de ONRC sau documente relevante care să dovedească forma de înregistrare și, după caz, de apartenență din punct de vedere profesional. Datele înscrise în acesta trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor. Pentru ofertantii straini, document echivalent emis în tara de rezidenta în copie conform cu originalul;

În cazul operatorilor economici ce participa în comun la procedura de atribuire, fiecare membru al asocierii trebuie sa dovedeasca ca pentru partea din contract pe care o realizeaza are corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.

Persoane juridice /fizice straine: documente relevante care sa dovedeasca forma de înregistrare si, dupa caz, de atestare ori apartenenta din punct de vedere profesional, în conformitate cu cerintele legale din tara în care este stabilit operatorul economic, în limba în care au fost emise, în original /copie legalizata/copie lizibila cu mentiunea "conform cu originalul", însoțite de o traducere a acestora în limba romana.

Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent în domeniile de activitate înscrise în documentele prezentate. Informatiile cuprinse in aceste documente trebuie sa fie reale/valide la data prezentarii acestuia. În cazul operatorilor economici ce participa în comun la procedura de atribuire, fiecare membru al asocierii trebuie sa dovedeasca ca pentru partea din contract pe care o realizeaza are corespondent în domeniile de activitate înscrise în documentele prezentate.

- **Ofertantii/ ofertantii asociatii, tertii sustinatorii si/sau subcontractantii trebuie sa respecte regulile de evitare a conflictului de interese prevazute la art 59-60 din Legea nr 98/2016 privind achizitiile publice. – Formular.**

Persoane cu funcții de decizie din cadrul autorității contractante în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:

Dănila Sorin-Ioan -Primar

Druțau Dorel Ioan -Viceprimar,

Botaș Ioan - Secretar UAT,

Costea Marius Ionel - Inspector de specialitate - Presedinte comisie de evaluare

Malița Ioan -Membru de rezervă

Bondor Dan Florentin - Membru comisie de evaluare

Ștefănuț Teodor Cosmin - Membru de rezervă

Valea Florin- Expert cooptat.

Criterii privind capacitatea

Ofertantul trebuie să facă dovada că a prestat în ultimii 3 ani (36 de luni) activități similare cu cele care fac obiectul contractului ce urmează să fie atribuit, în valoare cumulata de cel puțin 100.000,00 lei fara TVA . Prin servicii similare se înțelege servicii de pregătire, preparare si livrare zilnica a hranei/a mancarii/ a preparatelor culinare/ pregătire pachete de mâncare

Documente justificative :

Vor fi prezentate contracte, documente/ recomandari emise de beneficiarul serviciilor/ Procese verbale de receptie la terminarea prestarii serviciilor/ Procese verbale de receptie finala/ procese verbale de receptie partiale/ finale (datate, semnate si parafate de catre beneficiari) prin care se confirma prestarea serviciilor similare si din continutul carora sa rezulte cel puțin informatii referitoare la: beneficiarul contractului, natura serviciilor prestate si cantitatile aferente, perioada în care au fost prestate serviciile similare, valoarea serviciilor similare, modul de îndeplinire a obligatiilor contractuale, alte informatii relevante pentru analiza modului de îndeplinire a cerintei de calificare.

Proportia de subcontractare- nu se permite subcontractarea

- B. Propunerea tehnica** – se va elabora astfel incat aceasta sa permita identificarea cu usurinta a corespondentei cu cerintele din caietul de sarcini; cerintele din caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale si obligatorii;

Prin propunerea tehnică se înțelege totalitatea documentelor prezentate în vederea îndeplinirii cerințelor din caietul de sarcini, care conțin modul de aducere la îndeplinire a acestora.

Autoritatea contractanta pune la dispozitia ofertantilor, **formularul de propunere tehnica**, indicat în Secțiunea – Formulare;

Propunerea tehnică, va fi insotită de urmatoarele:

a) Declaratie pe propria raspundere ca la elaborarea ofertei s-a tinut cont de obligatiile privind respectarea legislatiei in domeniul social si al relatiilor de munca, în conformitate cu art. 51, alin. 2 din Legea 98/2016.

Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.

b) o declaratie pe propria raspundere privind respectarea prevederilor Ordinului privind aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti si a Legii nr 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar.

c) Ofertantul trebuie sa prezinte si Modelul de contract insusit cu mentiunea "De acord cu propunerea de contract", semnat si stampilat de catre acesta; Operatorii economici pot formula amendamente cu privire la clauzele specifice ale contractului;

d) Dovada deținerii de mijloc auto autorizat pentru distribuirea hranei

e) Dovada deținerii de personal autorizat autorizat pentru distribuirea hranei

În cazul în care propunerea tehnică nu respectă cerințele impuse în documentația de achiziție – caiet de sarcini, oferta va fi considerată neconformă.

C. Propunerea financiara

Propunerea financiară se completează conform **Formularului**– “Formular de ofertă” inclus în cadrul documentului “Formulare” – aferente documentatiei de atribuire, insotit de Anexa nr 1 : ”Detalierea costurilor pentru achizitie de servicii de catering” si Anexa nr. 2: ” Defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per portie”.

Prețul ofertat în cadrul propunerii financiare va include toate cheltuielile legate de prestarea serviciilor (materie primă, ambalare si transport).

Nota:

-Propunerea financiara/prețul din propunerea financiara va fi exprimat in lei, fara TVA, cu doua zecimale;

-In cazul in care oferta nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge;

-Autoritatea/entitatea contractanta va stabili oferta castigatoare pe baza criteriului de atribuire_ Cel mai bun raport “calitate – pret” ;

Oferta va fi prezentată în lei, fără TVA, la care se adaugă Taxa pe Valoarea Adăugată și are caracter ferm și obligatoriu;

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentului astfel refacut.

In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea, prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

3.5. Alte informatii referitoare la prezentarea ofertei

Oferta va fi insotita de scrisoarea de inaintare in original care se va atasa pe plic in exterior;

Se va depune un plic inchis corespunzator si netransparent marcat cu adresa autoritatii contractante, denumirea achizitiei:

„ Servicii de catering, respectiv pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a mesei calde pentru elevii SCOLII Gimnaziale ”Gheorghe Popovici” Apateu

cu mentiunea „A nu se deschide inainte de data **18.03.2025 ora 13:00**”.

- Ofertantul are obligatia de a întocmi un opis al documentelor, paginile vor fi indosariate, numerotate, semnate si stampilate.
- Se vor prezenta 1 exemplar
- Propunerea financiara, propunerea tehnica si documentele de calificare se vor introduce in plicuri distincte, marcate corespunzator.
- Plicurile interioare trebuie sa fie marcate cu denumirea si adresa ofertantului;

Adresa la care se depune oferta: Primaria Comunei Apateu, Adresa: Strada: Principala, nr. 364; Localitate: Apateu; Cod Postal: 317010

Termenul limita de depunere al ofertelor: 18.03.2025 ora 12:00”.

Deschiderea ofertelor: 18.03.2025, ora 13:00 – Sediul Primăriei Comunei Apateu

Nota:

Mod de transmitere al ofertei: prin posta sau prin depunere direct la sediul autoritatii contractante. Posibilitatea retragerii sau modificarii ofertei: ofertantii au posibilitatea retragerii sau modificarii ofertei depuse numai pana la data limita de depunere a ofertei.

Ofertele depuse la o alta adresa a autoritatii contractante decât cea stabilita sau dupa expirarea datei limita pentru depunerea ofertei se resping si se returneaza nedeschise.

D. INFORMATII SUPLIMENTARE

Modul de solicitare a clarificarilor de catre ofertanti

Soliciări de clarificare din partea operatorilor economici, se vor solicita prin e-mail (primaria_apateu@apateu.ro) până la data de **13.03.2025 ora 15.00**.

Autoritatea contractanta va raspunde solicitarilor de clarificari transmise in termen, **in data de 14.03.2025 ora 12.00**.

Raspunsul va fi postat pe site-ul: <https://www.apateu.ro>

Modalitate de transmitere oferte

Oferta se depune direct la sediul autoritatii contractante.

Ofertele depuse la o alta adresa a autoritatii contractante decât cea stabilita sau dupa expirarea datei limita pentru depunerea ofertei se resping si se returneaza nedeschise.

Alte informatii

Pentru informatii suplimentare vă puteți adresa: Serviciului Achiziții Publice din cadrul Primăriei comunei Apateu, tel: 0257 /327301 int. 219 BIROU JURIDIC /ACHIZITI PUBLICE, e-mail: primaria_apateu@apateu.ro