

**Comuna Chiuza,
nr. 14, jud. Bistrita-Nasaud
"Servicii de catering pentru Școala Gimnazială Liviu Rebreanu din localitatea Chiuza,
județul Bistrița Năsăud"**

Nr. 2969 din 18.08.2026

Aprobat,
Primar,
Roș Cristian Ioan

**CAIET DE SARCINI
Privind achiziționarea de Servicii de catering pentru Școala Gimnaziala Liviu
Rebreanu, localitatea Chiuza, Comuna Chiuza, jud.BN
Cod CPV 55524000-9 (Rev. 2)**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering – pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru prescolari si elevi, la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea Școala Gimnazială Chiuza si gradinitile apartinătoare din localitatiile Sasarm, Chiuza si Piatra, jud. Bistrița Năsăud.

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

- Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.
- O.U.G. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat
- HG nr. 928/2023 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat
- ORDIN nr. 4.139/138/2024 pentru modificarea și completarea anexei la Ordinul ministrului educației și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.840/81/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024.

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii Școlii Gimnaziale Liviu Rebreanu localitatea Chiuza, cu data începerii prevăzută în contract si pana cel tarziu la data 18.12.2026.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru elevii care frecventează cursurile școlii, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Normele metodologice din 06 octombrie 2023 de aplicare a prevederilor OUG nr. 77/2023, aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.

II. CONSIDERAȚII GENERALE:

DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă la prestarea „Serviciilor de catering pentru Școala Gimnazială Liviu Rebreanu și Grădinițele apartinătoare din localitățile Sasarm, Chiuza și Piatra, comuna Chiuza, județul Bistrița Năsăud” în condițiile stabilite prin Anexa 2 – Specificații tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 77/2023.

Potrivit art. 4 al. 7 din HG 928/2023 - Consiliul de administrație al unității de învățământ stabilește modalitatea prin care se va face prezența elevilor/preșcolarilor pentru a li se comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții/pachete alimentare care li se vor distribui elevilor/preșcolarilor prezenți la cursuri.

Livrarea pachetului alimentar se va face la toate locațiile în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială „Liviu Rebreanu” Chiuza și grădinițele apartinătoare din localitatea Sasarm, Chiuza și Piatra, o dată pe zi, respectiv:

I. Școala Gimnazială Liviu Rebreanu

1. Până la data de 18.12.2026 pentru 123 elevi (13,51 lei fără TVA/pachet x 123 elevi x 65 zile=total 108.012,45 lei fara TVA;

II. Grădinița

1. Până la data de 18.12.2026 pentru 29 preșcolari (13,51 lei fără TVA/pachet x 39 elevi x 65 zile=total 34.247,85 lei fara TVA;

Suma alocată pentru un pachet alimentar/zi/elev este 15,00 lei cu TVA.

Suma totală pentru livrarea pachetului alimentar pentru preșcolari și elevii de la Școala Gimnazială Liviu Rebreanu Chiuza este de **142.260,3 LEI**, la care se adaugă TVA de **15.648,63 LEI**, total **157.908,93 lei** cu TVA.

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Numarul maxim de pachete alimentare	Conditii de livrare
1.	Chiuza	str. Principală, nr. 14 C	123 elevi până la data de 18.12.2026	Între orele 10²⁰-10:40 se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
		str. Principală, nr. 255B	14 elevi până la data de 18.12.2026	
2.	Săsarm	Str. Principală nr. 37A	14 elevi până la data de 18.12.2026	
3.	Piatra	Str. Principală nr. 142A	11 elevi până la data de 18.12.2026	
	Total pachete alimentare		162	

Denumire servicii	COD CPV	Termen prestări servicii
Servicii de catering pentru școli	55524000-9	Zilnic între orele 10:²⁰-10:40, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă

Suportul alimentar constă într-un pachet alimentar, ambalat în pachete cu 2 compartimente – unul pt carne, unul pentru garnitură+ salată sau murături, însoțit de chiflă sau felii de pâine ambalate separat.

Nota:

Prestatorul trebuie sa livreze diferit pentru cinci zile consecutive tipul de meniu;
Prestatorul poarta intreaga raspundere pentru calitatea preparatelor si a produselor livrate;

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 mâncărurilor 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, supa 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 sanitarveterinare 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.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică: - ciorbă de legume; - supă de pui cu legume; - ciorbă de vacuță cu legume; - legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar; - mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită; - pilaf cu legume și ficăței de pui; - piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc; - piure de cartofi, salată cu piept de curcan; - mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor; - ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc; - orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă; - sufleu de broccoli cu brânză; - cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar; - tocană de legume cu orez brun; - piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor; - omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea; - sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor; - dovlecel umplut cu brânză la cuptor; - ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani; - macaroane

cu brânză; - cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou; - quinoa cu legume; - sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată; - sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

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

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci trebuie înăbușita 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 .

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. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume.

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. Furnizorul are obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

12. Furnizorul va livra pachetele pe fiecare grupă/ clasa în intervalul orar stabilit.

13. Pentru servirea meselor în sălile de grupă din creșe, grădinițe și centre de zi se respectă următoarele condiții:

a) mâncarea se transportă de la bucătărie în vase acoperite;

b) personalul care aduce mâncarea de la bucătărie trebuie să poarte echipament de protecție și să aibă examinările medicale periodice specifice personalului din unitățile de alimentație efectuate conform legislației în vigoare;

c) în unitățile pentru preșcolari se interzice participarea la servitul mesei, la debarasarea veselei și la spălarea acestora a personalului de îngrijire care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare;

d) se interzice servirea mesei pe măsuțe fără fețe de masă din material textil;

e) fețele de masă se păstrează între orele de servire a meselor în așa fel încât să se evite orice impurificare sau contaminare;

f) înlocuirea fețelor de masă murdare se face zilnic și ori de câte ori este nevoie;

g) măsuțele pe care se servește mâncarea copiilor se șterg, în prealabil, cu o soluție dezinfectantă;

h) una dintre măsuțe se folosește exclusiv pentru așezarea vaselor mari;

i) înainte de servirea mesei, copiii se spală pe mâini sub supravegherea educatoarelor (la preșcolari), a educatorului puericultor, a asistentelor sau a infirmierelor (în creșe);

j) supravegherea respectării normelor de igienă la masa copiilor revine educatoarelor și, după caz, educatorului puericultor, prin sondaj, și personalului medical al colectivității;

k) după servirea mesei se efectuează operațiunile de curățenie a sălilor de grupă, cu aerisirea obligatorie a acestora timp de 15-30 de minute, în funcție de sezon și de tipul sălii de grupă (cu dublă sau triplă funcționalitate);

l) recipientele copiilor, pentru băut apă între mese, sunt individualizate și confecționate din materiale care în contact cu alimentul respectă legislația în domeniu și se păstrează în locuri care să evite impurificarea sau contaminarea; nu se permite intrarea în colectivitate cu băuturi sau alimente din exterior (în grădinițele, creșele cu program prelungit/săptămânal);

m) se interzice așezarea scaunelor pe măsuțe în timpul efectuării curățeniei sălii de grupă;

n) montarea paturilor în sălile de grupă folosite și ca dormitoare din colectivitățile de preșcolari se face numai după terminarea curățeniei după servirea mesei.

- **(1)** În unitățile publice sau private pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, fără bloc alimentar propriu, se asigură următoarele condiții:

a) amenajarea unui oficiu pentru primirea hranei și spațiu pentru servirea mesei cu suprafețe care se pot spăla și dezinfecta cu ușurință;

b) amenajarea unui oficiu pentru spălarea și depozitarea veselei;

c) aducerea tuturor produselor alimentare de la blocul alimentar (bucătărie) al altei unități de alimentație colectivă sau publică în sistem catering numai cu mijloace de transport auto autorizate sanitar, care să nu fie folosite în alte scopuri, în recipiente cu capace etanșe, care să asigure o ermetizare perfectă;

d) montarea în oficii a unui sistem de încălzire pentru menținerea la cald a mâncărilor servite; hrana destinată copiilor nu se va reîncălzi;

e) asigurarea spălării veselei și a tacâmurilor obligatoriu cu apă caldă curentă. Spălarea acestora constă în următoarele operațiuni: curățare mecanică de resturi alimentare, spălare cu apă caldă cu detergenți, dezinfectanți pentru sectorul alimentar și clătire cu apă rece;

f) utilizarea mașinilor automate de spălat vase este permisă doar în urma verificării eficienței prin teste de salubritate atestate de laborator și efectuate de unitate periodic (semestrial)/la nevoie. Recoltarea se efectuează de reprezentanții direcției de sănătate publică județene;

g) resturile alimentare vor fi eliminate în saci etanș și depozitate în pubelă/container închis până la eliminarea zilnică din unitate;

h) depozitarea veselei și a tacâmurilor numai în dulapuri închise;

i) asigurarea veselei și tacâmurilor în număr cel puțin egal cu cel al consumatorilor care servesc masa. Sunt interzise spălarea veselei între serii și folosirea acesteia la mai multe serii de consumatori;

j) montarea la nivelul principalelor căi de acces a mijloacelor de protecție împotriva vectorilor;

k) în cazul în care masa se asigură în sistem de catering și există personal care asigură servirea acestei mese, este obligatoriu ca acest personal să poarte echipament de protecție și să efectueze examinările medicale prevăzute de legislația în vigoare pentru angajații unităților de alimentație colectivă;

l) păstrarea de probe din toate alimentele consumate timp de 48 de ore. Păstrarea se va face în spații frigorifice;

m) efectuarea la sfârșitul fiecărei săptămâni a curățeniei generale;

n) efectuarea de reparații curente ale încăperilor, anual sau ori de câte ori este nevoie;

o) asigurarea în sala de mese a unei suprafețe de cel puțin 1,2 mp/elev;

p) se interzice așezarea scaunelor pe măsuțe în timpul efectuării curățeniei de după servirea mesei.

(2) În cazul în care masa se asigură în regim catering, firma care aprovizionează unitatea pentru ocrotirea, educarea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor trebuie să dețină autorizație pentru activități de catering și transport alimente, conform prevederilor legale în vigoare, și să respecte următoarele condiții:

a) meniul săptămânal va fi stabilit în colaborare cu conducerea unităților mai sus menționate și avizat de medicul acestor unități, numai dacă este conform reglementărilor în vigoare și afișat la loc vizibil, cu gramajul/porție și cu lista de alergeni prezenți în alimentele furnizate;

b) porțiile vor fi individualizate și transportate în recipiente de unică folosință;

c) vor fi păstrate probe alimentare (câte o porție) din fiecare aliment servit timp de 48 de ore în frigiderul unității;

d) este responsabilitatea firmei de catering să asigure efectuarea anchetei alimentare de către un specialist, în lunile octombrie, februarie și mai, și să prezinte această anchetă alimentară conducerii unităților pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cabinetului medical al unităților respective și organelor de control;

e) meniul zilnic va fi însoțit de o listă a ingredientelor cu gramaj/porție individuală.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Specificații tehnice:

Specificațiile tehnice pentru un pachet alimentar prevăd o structură bine echilibrată: produse de panificație din făină integrală (80 g, max. 50% din greutate), produse din carne sau brânzeturi (40 g, min. 25%), legume (40 g, max. 25%) și un fruct întreg

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

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

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

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

3. Calitatea produselor

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

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

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

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi ziua producerii pentru masa caldă;

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea legislației aplicabile în materie.

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care au metodele de analiză acreditate.

7. Producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare

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

8. Ambalare, etichetare, marcare

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

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului, de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

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

Declarație nutrițională		100 g		
Valoare energetică Kj/kcal				
Grăsimi g, din care				
Acizi grași saturați g				
Glucide g, din care				
Zaharuri g				
Fibre g				
Proteine g				

Sare g			

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

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

j) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

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

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

9. Modul de prezentare a propunerii tehnice

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

2. În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini și din documentația de atribuire, aceasta va fi respinsă ca neconformă. În cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligația de a prezenta o Declarație pe propria răspundere în sensul că la elaborarea ofertei s-a ținut cont de obligațiile relevante în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă, în conformitate cu prevederile art. 51 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. În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se consideră că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura și va fi exclus din aceasta.

3. Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.

10. Modul de prezentare a propunerii financiare

1. Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă.

2. Pretul total oferit va fi exprimat în lei, fără TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea și descărcarea la sediile beneficiarului - DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE.

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

4. Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la pret, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

5. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

Durata contractului:

Maxim 63 zile calendaristice de la primirea ordinului de incepere a serviciilor, dar nu mai tarziu de 18.12.2026

Întocmit,
Responsabil achizitii publice
Butaciu Florina Veronica