

COMUNA ARONEANU

JUDETUL IASI

Nr. 2195 / 12.03.2024



### CAIET DE SARCINI

**Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei sanatoase pentru prescolarii și elevii SCOALA GIMNAZIALA "ARON-VODA" ARONEANU– 2023 – 2024 și 2024-2025**

**Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli**

**ROMANIA**  
**JUDETUL IASI**  
**COMUNA ARONEANU**

### ***CAIET DE SARCINI***

Prezentul caiet de sarcini a fost elaborat in temeiul principiilor Legii nr. 98/2016 privind achizitiile publice si a HG395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica /acordului cadru din lege.

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare ofertant elaboreaza oferta cu cele doua componente : oferta tehnica si oferta financiara.

Procedura de atribuire aplicata este Procedura proprie cu aplicarea criteriului de atribuire : „**cel mai bun raport calitate- pret,** in conditiile legislatiei actuale.

In cazul procedurii nu s-a prevazut impartirea pe loturi.

Masa calda , in regim catering, pentru unitatile de invatamant in care nu exista cantina pentru prepararea in regim propriu , dar in care exista un spatiu de servire a mesei sau un alt spatiu amenajabil in acest scop iar produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in spatii amenajate in care sa existe conditii adecvate de manipulare si depozitare la temperaturi adecvate care sa poata fi monitorizate si controlate.

#### **INFORMATII GENERALE:**

1. SCOALA GIMNAZIALA "ARON-VODA" este beneficiar al proiectului pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat aprobat prin OUG nr. 115/2023 - Programul național Masă Sănătoasă (PNMS).
2. Implementarea acestui program are drept scop asigurarea premiselor accesului egal si nediscriminatoriu la educatie a tuturor copiilor indiferent de mediul rezidential, de apartenenta sau de situatia socio-economica.
3. **OBIECTUL CONTRACTULUI:** Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei sanatoase pentru prescolarii si elevii SCOALA GIMNAZIALA

”ARON-VODA” ARONEANU– 2023 – 2024 si 2024-2025, conf. OUG 115/2023, HG nr. 999/2023, COD CPV -55524000-9 Servicii de catering pentru scoli

4. AUTORITATE CONTRACTANTA: Comuna ARONEANU
5. BENEFICIAR: SCOALA GIMNAZIALA ”ARON-VODA” , jud. Iasi
6. ORDONATOR DE CREDITE: Comuna ARONEANU, Primar – Benoni Moruzi

**Durata contractului:**

Durata contractului : cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie si a ordinului de incepere a furnizarii serviciilor pana la sfarsitul anului scolar 2024-2025 cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim **163 zile de scolarizare** (an scolar 2023-2024 si 2024-2025) estimate /persoana/perioada contractuala.

Obiectul contractului: Prestarea serviciului de catering prin servirea estimativa a **313 de portii** catre beneficiarii programului conform centralizatorului prezentat mai jos.

Autotitatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul de portii in raport cu numarul de beneficiari prezenti fara a modifica tariful.

**Furnizorul are obligatia de a livra zilnic:**

1.Anul scolar 2023-2024:

-60 de zile (pana pe 20 iunie 2024 - prescolari, ciclul primar, ciclul gimnazial) – **313 portii**

- 29 de zile ( 21 iunie 2024 – 9 septembrie 2024 Cresa - Aroneanu - **13 portii**

-5 de zile ( 21 iunie 2024– 1 iulie 2024 Gradinita - Aroneanu) – **26 portii**

2.Anul scolar 2024-2025 – 69 de zile (9 septembrie 2024-20 decembrie 2024 prescolari, ciclul primar, ciclul gimnazial ) – **313 portii**

Valoarea estimata a unei mese calde este de **13,65 lei** fara TVA/ portie care include serviciile de pregatire-preparare, transport si distribuire .

Ofertantul are obligatia de a prezenta 5 variante de meniuri diferite.

Valoarea estimata totala a contractului de achizitie publica este de **558.066,60 lei fara TVA fara TVA si este valabila pentru anul scolar 2023-2024 si 2024-2025** conform centralizatorului trimis de catre SCOALA GIMNAZIALA ”ARON-VODA” .

| Clasa/Grupa | Rediu Aldei | Aroneanu  | Dorobant  | Total nivel |
|-------------|-------------|-----------|-----------|-------------|
| Creșă       |             | <b>13</b> |           | <b>13</b>   |
| Gradinita   | <b>19</b>   | <b>26</b> | <b>25</b> | <b>70</b>   |
| Preg        | -           | 27        | -         | 27          |



|               |           |            |           |            |
|---------------|-----------|------------|-----------|------------|
| I             | -         | 21         | 9         | 30         |
| II            | -         | 17         | 7         | 24         |
| III           | -         | 11         | 12        | 23         |
| IV            | -         | 15         | -         | 15         |
| Total preg-IV | -         | <b>91</b>  | <b>28</b> | <b>119</b> |
| V             | -         | 16         | -         | 16         |
| VI            | -         | 17         | 12        | 29         |
| VII           | -         | 13         | 14        | 27         |
| VIII          | -         | 19         | 20        | 39         |
| Total V-VIII  | -         | <b>65</b>  | <b>46</b> | <b>111</b> |
| <b>Total</b>  | <b>19</b> | <b>195</b> | <b>99</b> | <b>313</b> |

## **SPECIFICATII TEHNICE:**

### **Caracteristici generale:**

-se vor furniza masa calda preparata conform principiilor ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii prevazute in continuare.

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

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

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

### **Cerințe privind proveniența, ambalarea, depozitarea, livrarea, transportul produselor și autorizații obligatorii**

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

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

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



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

Unitatile care produc, prepara transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program pilot sun supuse inspectiei sanitare de stat realizata conform competentelor in domeniul alimentului de catre personalul imputernicit de ministrul sanatatii din cadrul directiilor de sanatate publica judetene in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformitatii cu legislatia privind hrana pentru animale si produsele alimentare si cu normele de sanatate animala si de bunastare a animalelor cu modificarile si completarile ulterioare.

### **Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

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

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

**Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare sediu al unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.**

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

### **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 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

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

## Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la operatorul economic către unitatea școlară va fi de 24 de ore de la momentul ambalării.

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

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

## Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 97/2018 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- 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;
- 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                     |       |



LISTA  
alimentelor nerecomandate preșcolariilor și școlariilor

| Nr crt | Alimente nerecomandate   | Limita de la care alimentele devin nerecomandate   | Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate   |
|--------|--|--|--|
| 1.     | Alimente cu conținut mare de zaharuri *                        | Peste 15 g zaharuri/100g produs  | - prăjituri<br>- bomboane<br>- acadele<br>- alte produse similare  |
| 2.     | Alimente cu conținut mare de grăsimi                           | Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ:<br>- grăsimi saturate peste 5g/100 g produs<br>- acizi grași trans peste 1g/100 g produs | - hamburgeri<br>- pizza<br>- produse de tip patiserie<br>- cartofi prăjiți<br>- alte alimente preparate prin prăjire<br>- maioneze, margarină<br>- brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20%<br>- mezeluri grase<br>- alte produse similare |
| 3.     | Alimente cu conținut mare de sare                              | Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,8 g sodiu /100 g produs)  | - chipsuri<br>- biscuiți sărați<br>- covrigei sărați<br>- sticksuri sărate<br>- snacksuri<br>- alune sărate<br>- semințe sărate<br>- brânzeturi sărate<br>- alte produse similare  |
| 4.     | Băuturi răcoare **   | -  | - orice tip de băuturi răcoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate  |
| 5.     | Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare | Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare  | - orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitatea de vânzare   |
| 6.     | Alimente neambalate ***  | -  | - alimente vrac<br>- sandvișuri neambalate   |
| 7.     | Alimente neetichetate****                                      | -  | - alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare  |

\* Făc excepție fructele și legumele proaspete.

\*\* În incinta școlilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală îmbuteliată, pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

\*\*\* Se exceptează bananele și citricele.

\*\*\*\* Pentru crearea unor deprinderi nutriționale sanogene se recomandă etichetarea nutrițională.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlariilor. Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

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

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

**Anexa 3 la Ordinul 1563/2008:**

**Anexa nr. 3 - NECESARUL ZILNIC DE CALORII substante nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescenti**

Adolescenti

Copii Baieti 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  
 - variatii posibile in functie de 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

caracteristicile grupului 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  
 - variatii posibile in functie de 31-70 g 44-90 g 58-129 g 75-144 g 102-152 g 61-117 g 68-117 g nivelul caloric

- % din valoarea calorica 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

- variatii posibile in functie de 22-49 g 29-59 g 35-77 g 41-79 g 51-76 g 34-64 g 34-59 g nivelul caloric

- % 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

- variatii posibile in functie de 9-21 g 15-31 g 23-52 g 34-65 g 51-76 g 25-55 g 34-58 g nivelul caloric

- % 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

- variatii posibile in functie de 34-77 g 42-87 g 46-106 g 71-119 g 81-126 g 49-87 g 54-97 g nivelul caloric

- % din valoarea calorica 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

- variatii posibile in functie de 26-58 g 32-65 g 35-80 g 50-83 g 57-88 g 37-68 g 38-68 g nivelul caloric

- % 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

- variatii posibile in functie de 8-19 g 10-22 g 11-26 g 21-36 g 24-38 g 11-29 g 16-29 g nivelul caloric

- % 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

- variatii posibile in functie de 100-222 g 174-309 g 228-483 g 295-541 g 402-571 g 241-439 g 268-439 g nivelul caloric

- % din valoarea calorica 45-53% 50-55% 55-60% 55-60% 55-60% 55-60% 55-60%

**Prestatorul serviciului de catering are obligatia afisarii in sala de mese meniul la inceputul fiecarei saptamani.**

**Prezenta zilnica a beneficiarilor la masa va fi transmisa telefonice in fiecare dimineata pana la ora 8:30.**

**Beneficiarul poarta toata raspunderea pentru salubritatea si igienizarea spatiului si a mobilierului aferent salii de mese.**



Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, 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) 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) pentru masa caldă, preparată în regim propriu, lista-meniu afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe;

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

#### **Cerinte specifice privind deseurile alimentare:**

- deseurile alimentare nu trebuie lasate sa se acumuleze in camera pentru alimente;
- deseurile alimentare trebuie depozitate in containere inchise; aceste containere trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si unde este necesar, usor de curatat si dezinfectat;
- spatiile de depozitare a deseurilor trebuie create si administrate in asa fel incit sa poata fi mentinute curate si pentru a se preveni aparitia si raspandirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor;
- copie xerox contract incheiat cu firma de preluare deseuri alimentare.

#### **Cerinte privind igiena personala:**

- fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel inalt, si va purta echipament de protectie adecvat si curat;
- personalul bucatariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice;
- persoana desemnata de firma (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; ea va investiga activ pe toti lucatorii inainte de a incepe munca si daca prezinta semne de boala ii va trimite la medic; nici unei persoane, stiuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtatoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt rani infectate, infectii dermatologice, inflamatii sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipuleaza alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminarii directe sau indirecte a alimentelor cu agenti patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate aparitia in timpul lucrului a unor semne de boala.
- inaintea incheierii contractului se vor prezenta pentru intregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de serviciu.

#### **Cerinte specifice privind alimentele:**

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, microorganisme patogene sau toxice , descompuse sau care contin substante necunoscute astfel incat dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare ele sunt nepotrivite consumului uman



- avand in vedere necesitatile privind necesarul de proteine , se solicita utilizarea materiei prime (inclusiv carne , ficat etc) refrigerata si nu congelata
- materiile prime si ingredientele depozitate intr-un loc se vor mentine in conditii adecvate create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor
- toate elimentele care sunt depozitate , impachetate, manipulate, afisate si transportate vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman , periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incat sa se minimalizeze riscul contaminarii . Se vor introduce masuri adecvate incat se va asigura ca epidemiile vor putea fi controlate.
- materiile prime , ingredientele , produsele intermediare si produsele finite posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine nu trebuie mentinute la temperaturi care pot cauza un risc pentru sanatate
- cand alimentele se tin sau se servesc la temperaturi joase ele se vor raci cat se poate de repede dupa etapa de pregatire termica sau dupa etapa de pregatire finala la temperaturi care nu prezinta risc pentru sanatate
- hrana va fi servita la aprox. **30 min.** de la preparare in caz contrar ele trebuie mentinute la o temperatura mai mare de **60° C**
- este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta
- la fiecare predare unitatea este obligata sa aduca probe alimentare care vor fi pastrate in unitatea beneficiara timp de 48 ore
- in cazul neconformitatilor produselor finite ofertantul are obligatia de a le **inlocui in timp de 1 ora**
- alimentele produs finit nu vor contine substante conservate , aditivi (cu exceptia celor permise)
- ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite si aprobate fara acordul achizitorului in situatii speciale in cazul aparitiei unui caz deosebit , unitatea poate comunica firmei un meniu adaptat**
- alimentele produs finit vor fi portionate de catre ofertant
- pentru ou se va prezenta zilnic declaratie/document privind valabilitatea produsului

### Receptia si livrarea

Livrarea se va face zilnic la locatia Scolii Gimnaziale "ARON-VODA" ARONEANU, pe baza comenzilor date de unitatea scolara pentru fiecare categorie de prescolari si elevi in parte. Zilnic ofertantul va pune gratuit la dispozitia beneficiarului autoritatii contractante **1 (una) proba alimentara, care va fi pastrata de catre beneficiar in frigider timp de 48 ore**, conform normelor sanitare impuse de legislatia in vigoare . de asemenea hrana va fi verificata obligatoriu de catre responsabilul cu servirea hranei beneficiarilor.

Receptia se va face la livrare de catre unitatea scolara in prezenta prestatorului si va fi consemnata intr-un proces verbal de receptie cantitativa si cantitativa semnata de catre reprezentantii ambelor parti.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat si /sau nu sunt insotite de:

- aviz de expeditie
- documente care sa ateste originea



Documente de insotire a marfii precum si produsele care nu intrunesc conditiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator vizual , iar daca situatia o impune la un centru de analiza acreditat de Directia Snitar Veterinara.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de catre furnizor.

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in cel mai scurt timp. Daca in urma receptionarii produselor 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 institutia de invatamant va avea dreptul sa sisteze distributia hranei.

Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare in termen de maxim 1 ora de la primirea notificarii.

Graficul de livrare al mesei calde se va face astfel:

Pentru un numar de aproximativ 313 elevi si prescolari se va asigura masa calda compusa din meniul stabilit si aprobat anexat

Ora de distributie va fi intre **12:30 – 12:45**

**In cazul in care in unitatea de invatamant se regasesc prescolari si elevi cu afectiuni alergice la anumite componente care alcatuiesc suportul alimentar, unitatea de invatamant va transmite zilnic operatorului economic numarul de portii specific acestora.**

#### **Facturarea serviciilor prestate**

Facturarea se va face lunar in baza proceselor verbale de receptie si a comenzilor transmise de unitatea scolara

La solicitarea expresa a autoritatii contractante ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale emise (facturi fiscale, avize de insotire a marfii certificate sanitar veterinar , declaratii de conformitate, alte avize)

Pe perioada contractului autoritatea contractanta poate modifica cerintele ( frecventele, cantitatea, perioada , locul de desfasurare) in functie de evolutia programului dar cu anuntarea in prealabil a operatorului economic cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de desfasurare a activitatii.

#### **Notificari privind modificarea numarului de elevi**

In cazul in care conform legislatiei in vigoare programul scolar se modifica iar numarul de elevi prezenti la cursuri scade autoritatea contractanta va notifica operatorul economic cu 24 ore inainte pentru diminuarea numarului de portii sau anuntarea suspendarii obligatiei de a livra portii pe ziua/perioada respectiva

Exemplu de cazuri:

-suspendarea cursurilor in caz de pandemie cu SARS COV 2

- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale

-implementarea unui sistem prin care elevii vor participa la cursuri prin rotatie

-intreruperea /suspendarea cursurilor in caz de dezinsectie a salilor de clasa, greve sau alte manifestari.

Exemplele de mai sus nu constituie o lista exhaustiva de motive pentru care Autoritatea

contractanta are dreptul sa ceara suspendarea prestarii serviciilor oferitate.

### CENTRALIZATOR ESTIMATIV PRIVIND PERIOADELE DE DISTRIBUIRE A MESELOR

| Clasa/Grupa   | Rediu Aldei | Aroneanu   | Dorobant  | Total nivel |
|---------------|-------------|------------|-----------|-------------|
| Creșă         |             | <b>13</b>  |           | <b>13</b>   |
| Grădinița     | <b>19</b>   | <b>26</b>  | <b>25</b> | <b>70</b>   |
| Preg          | -           | 27         | -         | 27          |
| I             | -           | 21         | 9         | 30          |
| II            | -           | 17         | 7         | 24          |
| III           | -           | 11         | 12        | 23          |
| IV            | -           | 15         | -         | 15          |
| Total preg-IV | -           | <b>91</b>  | <b>28</b> | <b>119</b>  |
| V             | -           | 16         | -         | 16          |
| VI            | -           | 17         | 12        | 29          |
| VII           | -           | 13         | 14        | 27          |
| VIII          | -           | 19         | 20        | 39          |
| Total V-VIII  | -           | <b>65</b>  | <b>46</b> | <b>111</b>  |
| <b>Total</b>  | <b>19</b>   | <b>195</b> | <b>99</b> | <b>313</b>  |

1. Anul școlar 2023-2024:

-60 de zile (pana pe 20 iunie 2024 - prescolari, ciclul primar, ciclul gimnazial) – **313 portii**

- 29 de zile ( 21 iunie 2024 – 9 septembrie 2024 Cresa - Aroneanu - **13 portii**

-5 de zile ( 21 iunie 2024– 1 iulie 2024 Grădinița - Aroneanu) – **26 portii**

2. Anul școlar 2024-2025 – 69 de zile (9 septembrie 2024-20 decembrie 2024 prescolari, ciclul primar, ciclul gimnazial ) – **313 portii**

#### Model meniu

##### Meniu 1

| Luni  |
|---|
| Prânz<br>Pulpă de pui dezosată, orez cu legume și salată de varză<br>(90/150/50g)<br>Pâine integrală (2 felii 40 g) |

| Marti        |
|--------------|
| <b>Prânz</b> |



|   |
|---|
| Paste carbonara (250 g)<br>Pâine integrală (2 felii 40 g) |
|---|

|          |
|----------|
| Miercuri |
|----------|

|   |
|---|
| <b>Prânz</b><br>Grătar de pui, piure de cartofi și salată de crudități (90/150/50g)<br>Pâine integrală (2 felii 40 g) |
|---|

|     |
|-----|
| Joi |
|-----|

|  |
|--|
| <b>Prânz</b><br>Musaka cu carne de curcan si salată (220/50 g)<br>Pâine integrală (2 felii 40 g) |
|--|

|        |
|--------|
| Vineri |
|--------|

|   |
|---|
| <b>Prânz:</b><br>Brânză cu smântână și mămăliguță (150/100 g)<br>Pâine integrală (2 felii 40 g) |
|---|

### Model meniu

#### Meniu 2

|      |
|------|
| Luni |
|------|

|  |
|--|
| <b>Prânz</b><br>Cașcaval pane cu cartofi zdrobiți și salată(70/150/50 g)<br>Pâine integrală (2 felii 40 g) |
|--|

|       |
|-------|
| Marti |
|-------|

|   |
|---|
| <b>Prânz</b><br>Ficăței del pui cul orez sârbesc și murături(90/150/50 g)<br>Pâine integrală (2 felii 40 g) |
|---|

|          |
|----------|
| Miercuri |
|----------|

**Prânz**

Paste cu ragu de curcan (250g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

Joi

**Prânz**

Pui cu smântână și mămliguță (150/100 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

Vineri

**Prânz:**Șnițel cu piure și salată  
(100/130/50 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

**Model meniu**

## Meniu 3

Luni

**Prânz**

Pui la cuptor cu legume gratinate și salată (90/150/50g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

Marti

**Prânz**

Paste cu carne de pui și sos Napoli (250 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

Miercuri

**Prânz**

Pulpe de pui la grătar, orez cu legume și salată de murături (90/150/50g))

Pâine integrală (2 felii 40 g)

Joi

**Prânz**



Gulaș de curcan cu mămăliguță (150/100 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Vineri

**Prânz:**  
Chifteluțe la cuptor cu piure și salată de varză (250 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

**Model meniu**

Meniu 4

Luni

**Prânz**  
Piept de pui la cuptor cu legume mexicane  
(100/150 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Marti

**Prânz**  
Lasagna (250 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Miercuri

**Prânz**  
Ostropel de pui cu fasole păstăi (100/150 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Joi

**Prânz**  
Sărmaluțe cu mămăliguță și smântână  
(100/150/30 g)  
Pâine integrală (2 felii 40 g)

Vineri

**Prânz:**

Ficăței la tavă cu piure și salată

(100/150/50 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

**Model meniu**

## Meniu 5

## Luni

**Prânz**

Pulpe dezodate la cuptor cu piure de morcov și salată de varză (100/150/50 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

## Marti

**Prânz**

Paste Milanese (250 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

## Miercuri

**Prânz:**

Tocană de legume cu carne de curcan și salată (200/50 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

## Joi

**Prânz**

Omletă cu șuncă, telemea și legume (250g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

## Vineri

**Prânz**

Mazăre cu carne de curcan (250 g)

Pâine integrală (2 felii 40 g)

a



**Ofertantul va pune la dispozitie vesela din inox ce va fi igienizata in mod eficient cu solutiile dezinfectante indicate și pentru uzul casnic, fiind produse profesionale, eficiente, cu acțiune rapidă și aprobate de Ministerul Sănătății (de catre ofertant)**

#### **Documente obligatorii:**

##### **Motive de excludere a ofertantului**

Conform prevederilor art. 163, lit. a), coroborate cu dispozițiile art. 59, art. 60, art. 164, art. 165 și art. 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, s-au stabilit următoarele cerințe obligatorii referitoare la Motive de excludere a ofertantului a ofertantului:

##### **1. Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art.164, 165, 167 din Legea nr.98/2016**

*Aceste documente sunt:*

- *certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentării;*
- *cazierul judiciar al operatorului economic și 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, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;*
- *după caz, documente prin care se demonstrează faptul ca operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice; alte documente edificatoare, după caz.*

*În cazul în care în țara de origine sau țara în care este stabilit ofertantul/terțul susținător/subcontractantul nu se emit documente de natura celor prevazute mai sus sau respectivele documente nu vizează toate situațiile prevazute la art.164, 165 și 167, autoritatea contractanta are obligatia de a accepta o declaratie pe proprie raspundere sau, dacă în țara respectivă nu exista prevederi legale referitoare la declarația pe propria raspundere, o declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau a unei asociații profesionale care are competențe în acest sens.*

##### **2. Ofertanții, terții sustinatori si subcontractanții trebuie sa respecte Regulile de evitare a conflictului de interese prevazute la art 59-60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice. Persoanele cu funcție de decizie din cadrul autorității contractante cu privire la organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:**

***Persoanele cu functii de decizie in cadrul Autoritatii Contractante cu privire la organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:***

*Primar: MORUZI BENONI*

*Viceprimar: CREȚU GHEORGHIȚĂ*

*Secretar general al comunei: ȘOLDAN DIANA MARIA*

*Administrator Public: MUNTEANU PAUL SORIN*

*Consilieri locali: BUDEANU ZUP-LUCIAN, ZLĂVOG ROXANA, GAȚU CRISTIAN, HERGHELEGIU EMIL, CHIRIAC OLGA, PAVEL OVIDIU,*

LUCA CONSTANTIN, ZAVASTIN CRISTIAN MIHAI, LUPU MĂRIOARA, GHIȚONIC  
GHEORGHE MARIAN, GÂNGA MARICICA, HENEA  
ANDREI

Consilier Achizitii Publice: Plescan Diana  
Director al Școlii „Aron-Vodă”- Prof. Lupu Irina,

Aceasta declaratie declaratia se va prezenta de catre toti participantii la procedura (oferant, asociat, subcontractant si tert sustinator).

### **Criteria privind capacitatea ofertantului**

#### ➤ **Capacitatea de exercitare a activității profesionale**

**Informatii si formalitati necesare pentru evaluarea respectarii cerintelor mentionate:**

#### **Cerinta 1:**

**Operatorii economici care depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii sale precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.**

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

- **certificatul constatare emis de ONRC**, sau în cazul ofertanților persoane juridice/fizice străine, documentele echivalente emise în țara de rezidență, traduse în limba română, urmează să fie prezentate, la solicitarea autorității contractante, doar de către ofertantul clasat pe locul I în clasamentul intermediar întocmit la finalizarea evaluării ofertelor.

În situația în care vor fi executate părți din contract de către subcontractanți, dovada înregistrării și corespondența activităților principale/secundare din cadrul acestuia cu obiectul achiziției se va prezenta obligatoriu și de către subcontractanți, pentru partea din contract pe care o vor realiza.

#### **Cerinta 2:**

Ofertantul/ asociatul (pentru partea sa din contract)/ subcontractantul (pentru partea sa din contract), trebuie sa dovedeasca, ca:

1. Unitatea producatoare a alimentelor/hranei este autorizata din punct de vedere sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, valabila la data depunerii ofertei.
2. Detine acordul pentru desfasurarea exercitiilor comerciale si detine Autorizatia emisa de Primarie in baza OG 99/2000, actualizata, in baza art. 475 din Codul Fiscal, prin care societatile comerciale sunt autorizate sa desfasoare activitati de profil (restaurante, alimentatie/catering), valabile la data depunerii ofertei.
3. Detine autorizatia de securitate la incendiu emisa de ISU pentru spatiul in care se desfasoara efectiv activitatea de preparare a hranei, valabila la data depunerii ofertei.
4. Detine Autorizatie de mediu si Decizie de mediu, emise de ANPM, pentru desfasurarea serviciilor de alimentatie publica/catering in municipiul Iasi, valabile la data depunerii ofertei.
5. Detine ISO 9001, 45001, 14001.

### **Modul de intocmire a propunerii tehnice:**



Propunerea tehnica va fi intocmita in conformitate cu specificatiile tehnice din Caietul de sarcini, astfel incat sa rezulte ca sunt indeplinite in totalitate cerintele Caietului de sarcini.

Propunerea tehnica se intocmeste astfel incat informatiile cuprinse in aceasta sa permita identificarea facila a corespondentei cu specificatiile tehnice minime din caietul de sarcini, facilitand procesul de evaluare a ofertelor.

Ofertantul va completa prezenta:

- "Declaratie pe propria raspundere privind respectarea obligatiilor relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca" pentru fiecare operator economic (ofertant unic/ofertant asociat/ subcontractant). Informatii detaliate privind reglementarile in vigoare la nivel national si trimiterile la conditiile de munca si de protectie a muncii, securitatea si sanatatea m munca pot fi obtinute de la inspectia muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/site/Legislatie/legislatie.html>

- Declaratie pe proprie raspundere privind acceptarea conditiilor contractuale Eventualele propuneri cu privire la clauzele contractului si eventualele propuneri cu privire la clauzele specifice contractuale se vor formula in scris sub forma de clarificari, inainte de depunerea ofertei.

- Se va demonstra indeplinirea cerintelor minime prevazute in caietul de sarcini, respectiv:

a) **dovada inregistrarii sanitar-veterinare** de pe teritoriul tarii a producatorului ce va livra masa calda si pachetele alimentare;

b) **dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a unitatilor** din care se livreaza masa calda/sanatoasa;

c) **dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a unitatilor unde vor fi depozitate pachetele alimentare**, daca este cazul

d) **dovada autorizarii inregistrarii sanitar-veterinare a mijloacelor autospeciale** cu care se efectueaza transportul mancarii (masa calda si pachetele alimentare) catre unitatile colare.

semnate pentru luare la cunostinta. Astfel, daca un operator economic considera ca anumite clauze ii sunt in defavoare, va solicita, motivat, autoritatii contractante clarificari in perioada de depunere a ofertelor (inclusiv modificarea lor) astfel incat daca aceste clauze vor fi amendate/modificate ele sa fie aduse la cunostinta tuturor operatorilor economici interesati, inainte de data limita de depunere a ofertelor.

**-O descriere detaliata a metodologiei si a planului de lucru** conceput pentru prestarea serviciilor de catering in conformitate cu toate cerintele caietului de sarcini;

- **Activitatile si sarcinile concrete incredintate personalului implicat in indeplinirea contractului**

- Alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice. Ofertantul va obtine de la institutiile abilitate avize si autorizatii privind activitatile de Protectia Muncii, PSI si DSVSA, in vigoare la data incheierii Contractului si actualizarea acestora pe toata durata contractului. Ofertantul va garanta respectarea tuturor normelor in vigoare aplicabile activitatilor de alimentatie publica.

- **Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile**, echipamentele de rezerva, precum si serviciile prestate vor fi conforme legislatiei romane in vigoare si standardelor europene.

La întocmirea propunerii tehnice operatorul economic va ține cont de eventualele modificări ale documentației de atribuire ca urmare a răspunsurilor la cererile de clarificări.

Va fi considerată neconformă acea propunere tehnică care preia prin copiere, sau :fără detaliere, termenii de referință sau/si fără a respecta ordinea și conținutul minim solicitat.

Toate costurile necesare implementării oricăror activități sau documentații solicitate prin contract pe baza acestui caiet de sarcini vor fi suportate de către prestator.

Orice modificare a propunerii tehnice venite din partea prestatorului nu este admisă. Orice modificări ale propunerii tehnice pot fi aduse numai la solicitarea Autorității Contractante și cu acordul prestatorului prin semnarea unui act adițional la contract. Modificările care pot fi aduse propunerii tehnice vor fi în limitele permise de legislație și cerințele finanțatorului, fără a modifica substanțial obiectul contractului.

Prestatorul va elabora oferta ținând cont de toate costurile ce vor fi necesare pentru prestarea serviciilor, inclusiv eventuale deplasări.

Nu sunt acceptate limitări ale obligațiilor ofertantului față de cerințele prezentate în documentația de atribuire.

Fumizorul/Prestatorul autorizat/inregistrat 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.

**Nota:** În cadrul documentației de atribuire orice referire la origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, norme, standard, calificări, autorizări, atestări, certificate, etc. vor fi considerate ca fiind însoțite de mențiunea “sau *echivalent*”.

### **Modul de întocmire a propunerii financiare:**

Se va completa Formularul de ofertă- formularul nr 6 și centralizatorul de prețuri (anexa formularul nr 6) Oferta va fi exprimată în RON.

### **Modul de prezentare a ofertei**

Oferta va fi prezentată într-un exemplar original și va conține următoarele documente:

1. Scrisoare de înaintare;
2. Documentele de calificare și formularele din anexa formulare;
3. Propunerea tehnică;



4. Propunerea financiara, conform formularului nr 6 si centralizatorul de preturi (anexa la formularul nr 6);

Ofertele se vor depune prin plic la PRIMARIA COMUNEI ARONEANU, JUDETUL IASI, cu sediul in

Primăria comunei ARONEANU, Str. Strada: Aron Voda , nr. 47; Localitate: Aroneanu; Cod Postal: 707020 sau prin e-mail la adresa electronica: [primariaaroneanu@yahoo.com](mailto:primariaaroneanu@yahoo.com).

Ofertantul trebuie sa sigileze originalul marcand corespunzator plicurile cu ORIGINAL (1ex). Plicurile se vor introduce intr-un plic exterior, inchis corespunzator si netransparent.

Plicurile interioare trebuie sa fie marcate cu denumirea si adresa ofertantului, pentru a permite returnarea ofertei fara a fi deschisa, in cazul in care oferta respectiva este declarata intarziata. Documentele care insotesc oferta, propunerea tehnica si propunerea financiara pot fi introduse in acelasi plic.

Plicul exterior trebuie sa fie marcat astfel:

- COMUNA ARONEANU, JUDETUL IASI.
- Oferta pentru: **Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei sanatoase pentru prescolarii si elevii SCOALA GIMNAZIALA "ARON-VODA" ARONEANU– 2023 – 2024 si 2024-2025**
- A nu se deschide inainte de data de ... ora ... (data si ora stabilite in anuntul/ invitatia de participare).

Atentie: Scrisoarea de inaintare se va prezenta separate, in afara plicurilor.

#### **Modul de derulare a procedurii:**

**Clarificari inainte de data limita de depunere a ofertelor** si intocmirea si transmiterea raspunsurilor la intrebarile formulate de catre operatorii economici interesati, in vederea clarificarii unor elemente cuprinse in documentatia de atribuire:

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire. Solicitarile de clarificari privind documentatia de atribuire se transmit de catre operatorii economici autoritatii contractante prin email la adresa: [primariaaroneanu@yahoo.com](mailto:primariaaroneanu@yahoo.com).

Autoritatea contractanta are obligatia de a raspunde, in mod clar, complet si fara ambiguitati, cat mai repede posibil, la orice clarificare solicitata, intr-o perioada de timp care nu trebuie sa depaseasca, de regula 3 zile lucratoare de la primirea unei astfel de solicitari din partea operatorului economic, dar numai acelor solicitari primite cu cel putin 4 zile inainte de data- limita stabilita pentru depunerea ofertelor, cu conditia transmiterii solicitarii de clarificari in timp util de catre operatorii economici.

Autoritatea contractanta are dreptul de a publica clarificari la documentatia de atribuire i din proprie initiativa, daca acest fapt nu afecteaza participarea la procedura in cauza.

Orice astfel de clarificare trebuie publicata de catre autoritatea contractanta pe site- ul propriu Primăria ARONEANU – Website oficial comuna ARONEANU, județul Iași (<https://comunaaroneanu.ro/>).

Autoritatea contractanta are dreptul de a prelungi depunerea ofertelor prin publicarea unui anunt de tip erata pe site-ul propriu (Primăria ARONEANU – Website oficial comuna ARONEANU, județul Iași (<https://comunaaroneanu.ro/>)), in cazul in care raspunsul la solicitarile de clarificari modifica specificatiile tehnice cuprinse In documentatia de atribuire.

Raspunsurile la solicitarile de clarificari: se elaboreaza de catre AC -Comuna ARONEANU si se publica si pe site-ul propriu - Primăria ARONEANU – Website oficial comuna ARONEANU, județul Iași (<https://comunaaroneanu.ro/>) (raspunsurile insotite de intrebarile aferente fara a dezvalui identitatea solicitantilor).

#### **Elaborarea si prezentarea ofertei:**

(1)Ofertantul elaboreaza oferta in conformitate cu prevederile documentatiei de atribuire si indica, motivat, in cuprinsul acesteia care informatii din propunerea tehnica si/sau din propunerea financiara sunt confidentiale , clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile.

(2) Propunerea tehnica se elaboreaza in concordanta cu cerintele cuprinse in caietul de sarcini in asa fel incat sa asigure furnizarea tuturor informatiilor necesare evaluarii tehnice.

(3) Propunerea financiara se elaboreaza in asa fel incat sa asigure furnizarea tuturor informatiilor necesare evaluarii financiare.

(4) Oferta are un caracter ferm si obligatoriu, din punct de vedere al continutului, pe toata perioada de valabilitate stabilita de catre autoritatea contractanta si trebuie sa fie numerotata, fiecare pagina, de catre ofertant sau de catre o persoana imputernicita legal de acesta.

(5) Prestatorul are obligatia de a depune oferta in forma stabilita in documentatia de atribuire, la adresa si pana la data si ora limita pentru depunere, stabilite in anuntul de participare /documentatia de atribuire a achitiei si isi asuma riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forta majora.

(6) Oferta care este depusa la o alta adresa decat cea stabilita de catre autoritatea contractanta pe calea documentatiei de atribuire/ anuntului de participare sau dupa expirarea datei-limita pentru depunere va fi respinsa, urmand a se returna nedeschisa .

(7) Ofertantul are dreptul de a depune o singura oferta, cu obligatia ca aceasta sa nu se abata de la cerintele prevazute in documentatia de atribuire.

(8) Autoritatea contractanta are obligatia de a pastra confidentialitatea asupra continutului ofertei, precum si asupra oricarei informatii suplimentare solicitate ofertantului si a carei dezvaluire ar



putea sa aduca atingere dreptului ofertantului de a-si proteja proprietatea intelectuala sau secretele comerciale. In acest caz ofertantul indica, motivat, in cuprinsul ofertei care informatii din propunerea tehnica si/sau din propunerea financiara sunt confidentiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, in baza legislatiei aplicabile.

### **Depunerea ofertelor**

Autoritatea contractanta are obligatia de a stabili si de a include in anuntul de participare/ documentatia de atribuire a achizitiei, data si ora limita pentru depunerea/ transmiterea ofertelor.

Autoritatea contractanta are obligatia de a stabili perioada de depunere/transmitere a ofertelor in functie de complexitatea contractului de achizitie publica/acord cadru si de cerintele specifice, astfel incat operatorii economici interesati sa beneficieze de un interval de timp adecvat si suficient pentru elaborarea ofertelor si pentru pregatirea documentelor de calificare, daca acestea sunt solicitate prin documentatia de atribuire .

Perioada minima intre data transmiterii anuntului de participare si data limita de depunere/transmitere a ofertelor este de **5 zile**, in functie de complexitatea obiectului achizitiei publice si de cerintele specifice, astfel incat operatorii economici interesati sa beneficieze de un interval de timp adecvat si suficient pentru elaborarea ofertelor.

Ofertele pot fi transmise prin posta, curierat sau depuse personal de catre potentialii ofertanti, la sediul Primariei Comunei ARONEANU, judetul Iasi.

Oferta care este depusa/transmisa la o alta adresa decat cea stabilita de catre autoritatea contractanta in cuprinsul documentatiei de atribuire/anuntului de participare sau dupa expirarea datei si orei limita pentru depunere/transmitere , va fi respinsa, urmand a se returna nedeschisa.

### **Modificarea, retragerea si valabilitatea ofertei**

Orice ofertant are dreptul de a-i modifica sau retrage oferta numai inainte de data si ora limita stabilita de catre autoritatea contractanta pentru depunerea ofertei.

Ofertantul nu are dreptul de a retrage sau de a modifica oferta dupa expirarea datei si orei limita pentru depunerea ofertelor, sub sanctiunea executarii garantiei de participare, daca a fost ceruta, sau excluderii acestuia de la procedura pentru atribuirea acordului cadru/contractului de achizitie publica .

Ofertantul are obligatia de a mentine oferta valabila pe toata perioada de valabilitate stabilita de catre autoritatea contractanta pe calea anuntului de participare.

Autoritatea contractanta are dreptul de a solicita ofertantilor, in circumstante exceptionale, inainte de expirarea perioadei de valabilitate a ofertei, prelungirea acestei perioade.

### **Evitarea conflictului de interese**

Pe parcursul aplicării procedurii de atribuire, autoritatea contractantă are obligația de a lua toate măsurile necesare pentru a preveni, identifica și remedia situațiile de conflict de interese, în scopul evitării denaturării concurenței și al asigurării tratamentului egal pentru toți operatorii economici.

### **Criteriul de atribuire al acordului cadru/ contractului de achiziție publică**

Autoritatea contractantă are obligația de a preciza în anunțul de participare și în documentația de atribuire criteriul de atribuire al acordului cadru/contractului de achiziție publică, care odată stabilit, nu poate fi schimbat pe toată perioada de aplicare a procedurii de atribuire.

### **Criteriul de atribuire va fi: „Cel mai bun raport calitate-pret”.**

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează în baza punctajului obținut. Oferta cu punctajul cel mai mare va fi declarată câștigătoare.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractantă va solicita ofertanților o nouă propunere financiară, iar contractul va fi atribuit ofertantului a cărui nouă propunere financiară are prețul cel mai scăzut.

### **Metodologia de evaluare a ofertelor prezentate:**

Criteriul de atribuire a fost stabilit în conformitate cu prevederile Alin. 187 din Legea nr. 98/2016 care prevede: - *"(1) Fără a aduce atingere dispozițiilor legale sau administrative privind prețul anumitor produse ori remunerarea anumitor servicii, autoritatea contractantă atribuie contractul de achiziție publică/acordul-cadru ofertantului care a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic.*

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

*Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica: Cel mai bun raport calitate-pret".*

Factorii de evaluare folosiți de AC – Comuna ARONEANU pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate-pret sunt următorii:

**CEL MAI BUN RAPORT CALITATE - PRET**

**Pondere pentru materie primă din prețul total/portie 60%**



Descriere Ponderea pentru materie prima din pretul total/portie

Punctaj maxim factor: 60

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/masa calda/sanatoasa se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 60 puncte

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/masa calda/sanatoasa, punctajul  $P_{mp}(n)$  se calculeaza astfel:

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

Unde  $P_{mp}(n)$  – punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din pretul total/masa calda/sanatoasa;

$MP_n$  – nivelul n al ponderii materiei prime din pretul total/masa calda/sanatoasa;

$MP_{maxim}$  – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie

ATENTIE!

Avand in vedere ca factorul de evaluare este de natura tehnica, iar oferta tehnica nu permite precizarea de preturi sau elemente de pret, in vederea acordarii punctajului, aceasta cerinta se va demonstra:

- prin prezentarea unei declaratii pe proprie raspundere in cadrul ofertei tehnice (model propriu al prestatorului), prin care ofertantul precizeaza ponderea pretului materiei prime, din totalul pretului estimat

- portie (din totalul de 13,65 lei fara TVA).

- prin prezentarea in cadrul ofertei financiare a unor documente care justifica ponderea declarata (oferte furnizori; etc.)

Pretul ofertei Componenta financiara 40%

Punctaj maxim factor: 40

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

Punctaj maxim total: 100

**Ofertantul va prezenta in propunerea tehnica un capitol distinct in care va include detalierea factorilor de evaluare.**

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informatiilor prezentate.

Respectand prevederile art. 187, alin (5) din Legea nr.98/2016, factorii de evaluare utilizati includ aspecte calitative, in legatura cu obiectul contractului de achizitie publica si vizeaza calitatea, avantajele tehnice, modul de organizare a livrarii, serviciile postvanzare si procesul si termenele de livrare. Totodata, factorii de evaluare utilizati au legatura directa cu obiectul contractului, astfel cum este mentionat la art. 188, alin ( 1) din Legea nr. 98/2016.

Achizitorul isi rezerva dreptul de a verifica, prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informatiilor prezentate.

**Deschiderea ofertelor**



Autoritatea contractanta are obligatia de a deschide ofertele si, dupa caz, alte documente prezentate de participanti, la data, ora si locul indicate in anuntul de participare.

Oferta depusa dupa data si ora limita de depunere a ofertelor sau la o alta adresa decat cea precizata in anuntul de participare, se returneaza fara a fi deschisa operatorului economic care a depus-o.

Sedinta de deschidere se finalizeaza printr-un process-verbal semnat de membrii comisiei de evaluare in care se consenmeaza modul de desfasurare a sedintei respective, aspectele formale constatate la deschiderea ofertelor, elementele principale ale fiecarei oferte, consemnandu-se totodata lista documentelor depuse de fiecare operator economic in parte.

Orice decizie cu privire la calificarea ofertantilor sau dupa caz, cu privire la evaluarea ofertelor se adopta de catre comisia de evaluare in cadrul unor sedinte ulterioare sedintei de deschidere a ofertelor.

#### **Oferta este inacceptabila atunci cand:**

- ✚ a fost depusa de catre un ofertant care nu indeplineste unul sau mai multe dintre criteriile de calificare stabilite in documentatia de atribuire;
- ✚ constituie o alternativa la prevederile caietului de sarcini alternativa care nu poate fi luata in considerare deoarece in anuntul de participare nu este precizata in mod explicit posibilitatea depunerii unor oferte alternative;
- ✚ nu asigura respectarea reglementarilor obligatorii referitoare la conditiile specifice de munca si protectie a muncii, atunci cand aceasta cerinta este formulata in conditiile art. 51 alin 2 din Legea nr. 98/2016;
- ✚ pretul fara TVA inclus in propunerea financiara depaseste valoarea estimata comunicata prin anuntul de participare si nu exista posibilitatea disponibilizarii de fonduri suplimentare pentru indeplinirea contractului;
- ✚ ofertantul refuza sa prelungeasca perioada de valabilitate a ofertei;
- ✚ in cazul in care unei oferte ii lipsete una din componente (propunere financiara/ propunere tehnica/alte documente stabilite prin documentatia de atribuire) asa cum sunt precizate la art. 3 alin. lit. h din Legea nr.98/2016;
- ✚ in cazul in care ofertantul modifica prin raspunsurile pe care le prezinta comisiei de evaluare continutul propunerii tehnice sau propunerii financiare, oferta sa va fi considerata inacceptabila;
- ✚ in cazul in care ofertantul nu este de acord cu indreptarea erorilor aritmetice oferta sa va fi considerata inacceptabila.

#### **Oferta este neconforma atunci cand:**

- ✚ nu satisface in mod corespunzator cerintele caietului de sarcini;
- ✚ contine propuneri de modificare a clauzelor contractuale, dezavantajoase pentru AC – Comuna ARONEANU, iar ofertantul nu accepta renuntarea la acestea;
- ✚ contine in cadrul propunerii financiare preturi care nu sunt rezultatul liberei concurente si care nu pot fi justificate;
- ✚ propunerea financiara nu este corelata cu elementele propunerii tehnice, ceea ce ar putea conduce la executarea defectuoasa a contractului sau constituie o abatere de la legislatia



- incidenta, alta decat cea in domeniul achizitiilor publice;
- ✚ oferta este depusa cu nerespectarea prevederilor art. 60 alin( 1) lit. d) si e) din Legea nr.98/2016, raportat la data limita stabilita pentru depunerea ofertelor si /sau oricand pe parcursul evaluarii acestora;
  - ✚ in urma verificarilor prevazute la art. 210 din Legea nr.98/2016 se constata ca oferta are un pret neobinuit de scazut in raport cu serviciile, astfel incat sa nu se poata asigura indeplinirea contractului la parametrii cantitativi si calitativi solicitati prin caietul de sarcini.
  - ✚ in cazul in care ofertantul nu prezinta comisiei de evaluare informatiile si/sau documentele solicitate sau acestea nu justifica in mod corespunzator nivelul scazut al pretului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerata neconforma.

**Oferta va fi considerata admisibila in masura in care modificarile operate de ofertant in legatura cu propunerea tehnica sunt:**

- ✚ incadrate in categoria viciilor de forma (erori sau omisiuni din cadrul unui document, a caror corectare/completare este sustinuta in mod neechivoc de sensul si continutul altor informatii existente initial, in alte documente prezentate de ofertant a caror corectare/completare are rol de clarificare/de confirmare, fara a fi susceptibile de a produce un avantaj incorect fata de ceilalti ofertanti);
- ✚ reprezinta corectari ale unor abateri tehnice minore (abateri/omisiuni in propunerea tehnica), iar o eventuala modificare a pretului total al ofertei inclusa in aceste corectari, nu ar fi condus la modificarea clasamentului ofertantilor la procedura de atribuire;
- ✚ in masura in care modificarile operate de ofertant, la solicitarea comisiei de evaluare, in legatura cu propunerea sa financiara, reprezinta erori aritmetice, respectiv aspecte care pot fi clarificate cu respectarea principiilor prevazute la art. 2 alin (2) din Legea nr.98/2016, elementele propunerii financiare urmand a fi corectate, implicit alaturi de pretul total al ofertei, prin refacerea calculelor aferente.

**Oferta este considerata neadecvata atunci cand:**

- ✚ este lipsita de relevanta fata de obiectul contractului, neputand in mod evident satisface, fara modificari substantiale, necesitatile si cerintele autoritatii contractante indicate in documentele achizitiei.

**Oferte admisibile:**

- ✚ ofertele care nu au fost respinse de comisia de evaluare in urma verificarii si evaluarii reprezinta oferte admisibile;
- ✚ comisia de evaluare are obligatia de a stabili oferta castigatoare dintre ofertele admisibile, clasamentul ofertelor se stabileste prin ordonarea crescatoare a punctajelor obtinute, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu punctajul cel mai mare.
- ✚ in cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, autoritatea contractanta solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut.

✚ in cazul in care la prezenta procedura proprie se prezinta un singur ofertant, oferta acestuia poate fi acceptata, daca este admisibila.

Responsabil achizitii publice,  
**Pleşcan Diana**

