ROMÂNIA
JUDETUL SATU MARE
PRIMARIA COMUNEI HOMOROADE
Loc. HOMORODU DE MIJLOC, nr.285, jud. Satu Mare
Tel./Fax 0261 870 705, 0261 872 333
E-mail: www.primariahomoroade.ro

APROBAT PRIMAR,
ARDELEAN SIMION

Nr. 503 /21.02.2025

CAIET DE SARCINI

1. PREAMBUL

Pentru acordarea unui suport alimentar care constă în serviciul de asigurare a unei mase calde pentru elevii din unitățile de învățământ de pe raza comunei Homoroade , prin Programul Național „ Masă sănătoasă ", denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor din anul școlar 2024-2025 și 2025-2026, în zilele de cursuri ale lunilor martie-decembrie 2025 .

Furnizarea pachetelor/serviciului de asigurare masă caldă se face în conformitate cu:

- Hotărârea de Guvern nr. 23/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă"

- Legea nr.123/2008 - pentru o alimentație sănătoasă în unitățiile de învățământ preuniversitar;

- Ordinul nr. 1363/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;

- Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tineri lor, cu modificările și completările ulterioare,

- Ordinul 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,

- Regulamentul (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor, produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului, cu amendamentele ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European şi a1 Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produse lor alimentare, cu amendamentele ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European şi al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind normale specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare.

- Referatul de necesitate nr. 501/21.02.2025 privind achiziţia de servicii catering pentru şcoli în cadrul „Programului Naţional „Masă sănătoasă" (PNMS) derulat pe perioada desfăşurării cursuri lor anului 2024. Programul reprezintă o continuare a Programului — pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevi, conform Hotărârii Guvernului nr. 23/28.01.2025

2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului: „Furnizarea serviciilor de catering pentru şcoli - CPV 55524000-9, respectiv furnizarea unei mese calde în regim de catering pentru preşcolarii şi elevii din unităţile de învăţământ de pe raza comunei Homoroade, în perioada desfăşurării cursurilor anul şcolar 2024-2025 şi 2025-2026, în zilele de cursuri ale lunilor martie-decembrie 2025 .

2.1 Obiectul contractului de achiziţie publică îl constituie: Transportul şi distribuţia zilnic, pentru copiii preşcolari din grădiniţe şi elevii din unităţile de învăţământ de pe raza comunei Homoroade, în perioada martie –decembrie 2025 se va face conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 23/28.01.2025 privind instituirea Programului Naţional „Masă sănătoasă" (PNMS)

2.2 Valoare estimată totală

Valoare totală estimată: 364584,96 fără TVA

Valoarea estimată a unei porţii /meniu: 13,76 lei fara TVA (15 lei cu TVA inclus).

Pretul per porţie/meniu include serviciile de pregătire, ambalare şi de transport.

Perioada desfăşurării activităţii didactice , respectiv 03.03.2025-19.12.2025, respetciv 138 zile estimate, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin legislatia aplicabila, respectiv a prevederilor PNMS.

Numar beneficiari: 192 copii

Numar maxim de porţii: 26496 porţii

2.3 Sursa de finantare – Programul Național „ Masă sănătoasă, instituit prin HG nr. 23/2025.

2.4 Durata contractului

Durata prezentului contractual intră în vigoare de la data semnării acestuia de către ambele părți și pana la data de 31 decembrie 2025. Autoritatea contractanta va incheia contractul cu ofertantul declarat castigator și continuarea acestuia în perioada ianuarie – iunie 2025 va fi posibila numai în masura în care vor fi alocate credite bugetare cu această destinație.

2.5 Modalitatea de plata

Plata se va efectua prin virament bancar - ordin de plată - în contul ofertantului deschis la Trezoreria Statului, în termen de 30 de zile, cu respectarea prevederilor art. 36 din O.U.G. nr. 34/2009, pe baza următoarelor documente:

- factura fiscală (în original) ;

a) documentele de recepţie a serviciilor prestate, semnate de către reprezentantul prestatorului serviciilor de catering şi reprezentantul unității școlare.

b) lista zilnică de alimente;

Facturarea serviciilor prestate se va face 1 data pe lună în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și lista zilnică de alimente.

La solicitarea expresă a autorităţii contractante, ofertantul are obligaţia de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziţionare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii autorităţii contractante (facturi fiscale, avize de însoţire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

2.6 Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate – preț

1. Ponderea materiei prime (Mp) din prețul per portie - punctaj maxim 50 puncte

Algoritm de calcul:

a) Pentru oferta cu cea mai mare pondere în procente a materiei prime din prețul total/porție se acordă punctaj maxim 50 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie punctajul se calculeaza astfel:

Mptotal=Mp(n) /Mp(max) X50.

Mptotal: punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

Mp(max): cel mai mare procent dintre ofertele admisibile

Mp(n): procentul ofertei admisibile aflată sub evaluare.

Nu se acceptă oferte avand pondere a materiei prime sub 40% din preţul total/porţie.

2. Preţul ofertei (P)– punctaj maxim 50 puncte

Algortim de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru oferta admisibila cu cel mai scăzut preţ se acordă 50 de puncte

b) Pentru celelalte oferte admisibile se acordă punctajul astfel:

Ppret(n) = Preţ (min)/Preţ(n)X50

Ppreţ(n): punctajul obţinut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

Preţ(min): cel mai scăzut dintre preţurile ofertelor admisibile.

Preţ(n): preţul ofertei admisibile aflate sub evaluare.

Punctajul total acordat se calculează pe baza formulei:

Punctaj total= Mp +P

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire, cel mai bun raport calitate – preţ.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obţin acelasi punctaj în urma aplicarii algoritmului de calcul, va fi desemnată caştigătoare oferta cu cel mai mare punctaj obţinut în cadrul factorului de evaluare "Materie primă". Dacă şi de această dată punctajul este egal, următorul factor luat în considerare va fi "preţul ofertei".

In cazul în care punctajele sunt identice pentru fiecare factor, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar în urma solicitarii autorităţii contractante.

Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestoria si algoritmul de calcul au fost definiti in documentatia de atribuire a contractului de achizitie publica.

3. **DESCRIEREA SERVICIILOR**:

3.1 Se va furniza masa caldă, in regim catering, conform OUG 77/2023 si HG 23/2025.

Ofertantul trebuie să asigure zilnic (Luni – Vineri) pregătirea şi livrarea mesei calde ce va include: felul I, felul II , desert-fruct, pentru un numar de 192 de copii şcolari şi preşcolari din cadrul Şcolii Gimnaziale Homorodu de Mijloc.

Cantităţi totale contractate pentru perioada 03.03.2025-19.12.2025 - 138 de zile de cursuri :

Masa caldă maxim de 192 preşcolari şi elevi / zi/număr mediu de 138 zile de curs aferente perioadei **03.03.2025-19.12.2025**

Cantităţi maxime: 192 unităţi (porţii masă) /zi x 138 zile cursuri aferente perioadei - **26496 unităţi (porţii masă) .**

Unitatea şcolară beneficiară va răspunde în mod direct de asigurarea condiţiilor de primire, receptie şi distribuire a mesei calde, precum şi de confirmarea documentelor care atestă calitatea şi siguranta mesei calde distribuite.

Porţiile vor fi pregătite de către ofertant în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislaţia în vigoare şi a Normelor metodologice H.G.nr. 928/2023 anexa nr. 3 norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi cu respectarea nivelului minim al suportului alimentar stabilit prin OUG. nr. 77/2023 şi defalcarea costurilor per porţie, pe următoarele categorii:

a) Materia primă minim 40 %
b) Prepararea hranei
c) Distribuţie

Masa caldă va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

felul 1 – supe, ciorbe, borşuri, creme;

felul 2 – fripturi la cuptor, la grătar , chiftele din legume, ficăţei de pui etc. + garnituri şi/sau salate, etc.

felul 3- fruct, desert

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic in functie de starea de sanatate a acestora şi de recomandarile medicilor.

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, în termoboxuri care asigură transportul produselor la temperaturi controlate.

Nota: Hrana adusa de prestator va fi servita beneficiarilor în vesela de unica folosinta biodegradabilă.

3.2 PREPARAREA HRANEI:

Prepararea hranei se realizează de către ofertant, cu respectarea legislaţiei în vigoare pentru acest tip de servicii.

Potrivit normelor minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi, conform recomandarilor Institutului National de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din unităţi autorizate/inregistrate sanitar–veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt pastrate, pana la servire, dacă hrana nu este servită intr-un interval de 60 de

minute de la livrare în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

In vederea asigurarii condiţiilor igienico-sanitare, pentru unităţile de invatamant care nu au cantină, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însotite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiţii optime de igienă.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesităţile calorice ale beneficiarilor.

Pentru siguranţa şi perisabilitatea microbiologică, termenul maxim pentru consumul produselor transportate este ziua producerii .

Personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor din cadrul unităţii de învaţământ va avea obligaţia şi dreptul de a urmări şi verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfăşurării acestor activităţi, cu prezenţa reprezentantului firmei furnizoare.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecinţe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor din cadrul unităţii de învatamant vor avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar ofertantul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta.

3.3 LIVRAREA HRANEI

Livrarea hranei către punctele de servire **Şcoală Primară Homorodu de Jos, Gradinița cu program normal Homorodu de Jos, Grădinița cu program normal Homorodu de Mijloc, Şcoala Gimnazială Homorodu de Mijloc** se va face în baza unui document ce urmează a fi întocmit şi asumat de către furnizor împreună cu reprezentantul Şcolii Gimnaziale.

Nota de comandă pentru numărul de porţii ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite ofertantului zilnic, până la ora **9 ^{00}** şi va fi valabilă pentru masa din ziua respectiva.

Nota de comandă se va transmite prin e-mail şi/sau telefonic de catre persoana responsabila din cadrul instituţiei şcolare sau de persoana care-l înlocuieşte. Nota de comandă va conţine numărul de porţii ce se vor servi beneficiarilor.

În funcţie de necesităţi, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, şi în alt mod.

Data limită de consum este cea stabilită de producător şi va fi în concordanţă cu normele legale în vigoare în domeniul siguranţei alimentelor.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea şi cantitatea serviciilor de catering.

3.4 TRANSPORTUL HRANEI

Transportul hranei (porţiilor) va fi asigurat de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate, până la sediul instituţiilor de invăţământ, unde se va preda persoanelor responsabile cu servirea hranei din cadrul instituţiilor de invăţământ, pe bază de documente legale însoţitoare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor,potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

3.5 SPAŢIILE DE SERVIRE A MESEI ŞI VESELA:

Spaţiile de servire a mesei în care se va servi mâncarea beneficiarilor vor fi asigurate de către unităţile scolare.

Alimentele vor fi livrate in veselă de unică folosinţă biodegradabilă, insotită de declaraţii de conformitate.

În vederea rezolvării problemelor curente şi evitării unor disfuncţionalităţi, ofertantul va numi o persoană cu responsabilităţi operative, care va prelua zilnic eventualele solicitări şi observaţii din partea persoanei responsabile din cadrul unităţii şcolare.

4. CONSIDERAŢII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:

4.1 CONDIŢII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

• Ofertantul trebuie să constituie stocuri de siguranţă constând în alimente şi materiale de resortul hrănirii la locul, timpul, calitatea şi în condiţiile stabilite de autoritatea contractantă, pentru a preîntâmpina întreruperea procesului de preparare a hranei.

• Produsele aprovizionate vor fi însoţite de documentele legale prevăzute de legislaţia în vigoare (facturi fiscale, avize de însoţire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaraţii de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorităţii contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox şi original.

• Produsele aprovizionate vor fi ambalate, potrivit legislaţiei sanitar-veterinare în vigoare.

• Ofertantul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepţionale, cu aprobarea prealabilă a responsabilului unităţii şcolare, la echivalentul valoric şi nutriţional al celor înlocuite.

• Ofertantul trebuie sa dovedeasca faptul ca dispune de capacitatea tehnică prin utilajele specializate pentru desfasurarea exclusivă a activităţii de catering şi personalul calificat pentru furnizarea simultană a unui numar de 192 porţii zilnice.

• Ofertantul trebuie să asigure condiţiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea/pastrarea produselor agro-alimentare cat şi pentru prepararea, depozitarea şi transportul hranei.

• Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, şi aprobat de responsabilul din cadrul unităţii şcolare.

• La intocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se ţină cont de următorii factori:

-realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);

-sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; o anotimpul în care se aplică meniurile;

-realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari în calitate de consumatori;

-mâncarea să fie consistentă şi să dea senzaţia de saţietate;

-să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară;

• Ofertantul va fi obligat să afişeze "Meniul" săptămânal în sala de mese a unităţii scolare.

• Ofertantul trebuie să întocmească cantitativ – valoric documentele legale (note de distribuţie, bonuri de predare-transfer, restituire, bonuri de repartiţie - distribuţie, propunere meniu, meniu) pentru distribuirea produselor agroalimentare şi a altor bunuri ce intră în consum.

• Ofertantul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate - responsabilul din partea unităţii şcolare.

• Recepţia hranei se va realiza zilnic de către persoana desemnată din cadrul unităţii şcolare. În cazul constatării unor deficienţe în prestarea serviciilor de catering, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

• Ofertantul are obligaţia de a remedia deficienţele constatate în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 1 ora.

• Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziţia unităţii şcolare 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de mâncare ce se va servi beneficiarilor unităţii şcolare (mâncare gătită sau hrană rece). Proba alimentară va fi păstrată de către unitatea şcolară în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislaţia sanitară în vigoare.

• De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

4.2 CERINŢE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL:

• Mijloacele de transport : cel putin doua autoutilitare şi termoboxurile cu inchidere ermetica, folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autorităţile competente, menţinute curate şi în bune condiţii pentru a proteja alimentele de contaminare.

• Mijloacele de transport minim 2 şi termoboxurile cu inchidere ermetica, minim 10, folosite , vor fi supuse dezinfecţiei conform normelor epidemiologice în vigoare.

• Transportul şi distribuirea hranei preparate se va face în recipente de unica folosinta, inchise ermetic, care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

• Porţiile de mancare vor fi transportate in termoboxuri profesionale, cu inchidere ermetică, pentru un transport al alimentelor în condiţii de siguranţă, care să menţină calităţile nutritive ale fiecarui produs.

• Alimentele din mijloacele de transport şi/sau recipiente/termoboxurile trebuie amplasate astfel

încât să fie protejate împotriva contaminării.

• Mijloacele de transport şi/sau recipientele/termoboxurile folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să menţină alimentele la o temperatură adecvată şi, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

4.3 CERINŢE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

• Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menţine igiena personală şi va purta echipament de protecţie şi de lucru adecvat şi curat.

• Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă, analizele medicale la zi şi să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislaţia în vigoare. Controlul medical la angajare şi periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor şi distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecţia Muncii pentru Unităţile de Alimentaţie Publică şi indicaţiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă.

4.4 CERINŢE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:

• Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate şi evitate.

• Produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menţinute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranţa alimentelor, se vor permite perioade limitate,

în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităţilor de preparare, transport, depozitare, prezentare şi servire.

• Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servita la aproximativ 40 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menţinută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă şi la max. 8 grade Celsius pentru hrana rece.

• Astfel, se impune utilizarea de abatitoare de racire, care, prin scaderea rapida a temperaturii produsului de la +70 la +3 , previne proliferarea bacteriilor, prelungeste timpul de conservare al produsului şi elimină pericolul pierderii substanţelor nutritive şi minerale.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

4.5 CERINŢE SPECIFICE PRIVIND DEŞEURILE ALIMENTARE:

• Deşeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise şi etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcţie adecvată, păstrate intacte, şi uşor de curăţat şi dezinfectat.

• Transportul deşeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia.

• Ofertantul are obligaţia evacuării zilnice a deşeurilor alimentare.

4.6 CERINŢE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ŞI PROFESIONALĂ:

• Ofertantul trebuie să asigure personal de specialitate calificat : necesar executării prestaţiei.

• Ofertantul trebuie să dovedeasca capacitatea de producţie prin deţinerea de utilaje şi echipamente tehnice specializate şi performante în domeniul cateringului :

• Personalul angajat de către ofertant şi folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorităţii contractante.

• Normele de protecţia muncii, de prevenire şi stingere a incendiilor, precum şi cele de protecţia mediului sunt cele prevăzute de legislaţia în vigoare.

4.7 CONSIDERAŢII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:

• Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să cuprindă:

Tariful (preţul) unitar pentru un (1) meniu complet format din : felul I, felul II , prestarea de servicii la destinaţia finală şi va fi exprimat în LEI, fara TVA.

Ofertantul trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per portie, pe următoarele categorii:

a) materie primă minim 40%

b) prepararea hranei;

c) distribuţie.

Preţul estimat de către autoritatea contractantă este de 13,76 lei fără TVA/masa calda/ copil , respectiv 15 lei TVA inclus.

Propunerea financiara va fi prezentata in lei, cu doua zecimale, indicand pretul fara TVA si separat preţul cu TVA.

5. MODALITATEA DE PREZENTARE SI DEPUNERE A OFERTEI

• Ofertele vor fi depuse, personal, prin posta sau curier la adresa sediului autorităţii contractante: Comuna Homoroade , sat Homorodu de Mijloc, nr. 262, tel. 0261870705 sau pe adresa de e-mail a instituţiei, office@primariahomoroade.ro, pana la data de 27.02.2025 ora 12:00, ora Romaniei

• Ofertele primite dupa termenul limita de primire a Ofertelor nu vor fi luate in considerare.

• Ofertantul trebuie sa ia toate masurile astfel încat oferta sa fie transmisă în forma solicitată şi să ajungă la sediul autorităţii contractante pana la termenul limită de depunere a ofertelor.

• Oferta trebuie sa fie valabila pe o perioada de 6 luni de la termenul limită de primire a ofertelor.

• Nu se acceptă oferte sau documente nesemnate.

• Ofertantul işi asumă raspunderea exclusivă pentru legalitatea şi autenticitatea tuturor documentelor prezentate în original, copie legalizată sau copie "conform cu originalul" în vederea participării la procedură.

6.CLAUZĂ SUSPENSIVĂ

• Procedura de atribuire a contractului de achiziţie publică este iniţiată sub incidenţa clauzei suspensive şi anume desfăşurarea contractului este condiţionată de alocarea creditelor bugetare cu această destinaţie.

• In cazul în care , indiferent de motive, creditele bugetare nu vor fi alocate pe o perioada de 6 luni de la data finalizării procedurii, aceasta se va anula de drept, în conditiile în care nu există o altă sursă de finanţare, în conformitate cu prevederile art. 212, lit c) din Legea 98/2016, cu modificările şi completările ulterioare, fiind imposibilă incheierea contractului de achiziţie publică.

• Ofertanţii din cadrul acestei proceduri acceptă utilizarea condiţiilor speciale a clauzei suspensive, asumandu-si întreaga răspundere în raport cu eventualele prejudicii pe care le-ar putea suferi în situatia descrisă. Perioada maximă pentru care operează clauza suspensiva este de 6 luni, astfel, în cazul în care nu sunt alocate credite bugetare cu această destinaţie, contractul se reziliază.

Oferta va contine urmatoarele documente:

a) Documente de calificare

b) Propunerea tehnica

c) Propunerea financiara

Documentele solicitate pentru indeplinirea condițiilor de participare, propunerea tehnica și propunerea financiara vor fi introduse intr-un plic inchis, sigilat corespunzator si netransparent sau vor fi transmise alături de ofertă in format .pdf pe adresa de e-mail a instituției, office@primariahomoroade.ro .

7. DOCUMENTE

7.1 Documente de calificare

7.1. 1.Situația personală a ofertantului - Documente solicitate :

- Declaratie pe propria raspundere privind neîncadrarea în situațiile prevazute la art. 164 din Legea nr. 98/2016 , în original, copie legalizată sau copie lizibilă " conform cu originalul " semnată și ștampilată de către ofertanți – Formular nr. 2

- Declaratie pe propria răspundere privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea nr. 98/2016, în original, copie legalizată sau copie lizibilă " conform cu originalul " semnată și stampilată de catre ofertanți – Formular nr. 3

- Declaratie pe propria raspundere privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 167 din Legea nr. 98/2016, in original, copie legalizata sau copie lizibila " conform cu originalul " semnata si stampilata de catre ofertanti – Formular nr. 4

- Declaratie privind neincadrarea ofertantilor in situatiile prevazute la art. 59 si art. 60 din Legea 98/2016, Formular nr. 5

Nota: Persoanele cu functie de decizie din cadrul Autoritatii Contractante în ceea ce priveste organizarea, derularea și finalizarea procedurii sunt:

- Ardelean Simion- primar

- Boncuț Gherasim Bujor –viceprimar

- Ardelean Marinela Ioana – secretar general al UAT

- Tătar Dănuț – consilier primar

- Tătar Alexandra Mihaela– consilier

- David Ana Teodora – consilier

- Codrean Roxana – consilier

-Găvruș Diana Maria - bibliotecar

- Tătar Veronica – director

7.1. 2 Capacitatea de exercitare a activităţii profesionale – Documente solicitate:

- Certificat de inregistrare CUI

- Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comertului, din care sa rezulte obiectul de activitate al operatorului economic, in original, copie legalizată sau copie lizibilă " conform cu originalul " semnată şi stampilată de catre ofertanţi.

Operatorii economici care depun oferta trebuie să dovedeasca o forma de înregistrare în condiţiile legii din ţara de rezidenţă, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se afla in niciuna dintre situaţiile de anulare a constituirii precum şi faptul că are capacitatea profesională de a realiza activităţile care fac obiectul contractului.

- Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuţiilor la bugetul general consolidat (buget local si bugetul de stat) valabile la momentul prezentării, in original, copie legalizată sau copie lizibilă " conform cu originalul " semnată şi stampilată de către ofertanţi.

- Cazierul judiciar al operatorului economic şi 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, aşa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv, valabile la momentul prezentarii;

7.2 Propunerea tehnică

Ofertantul are obligaţia de a face dovada conformităţii suportului alimentar care urmează sa fie furnizat cu cerinţele prevazute în secţiunea din Caietul de sarcini. In acest scop propunerea tehnica va conţine echivalenta cu cerinţele autorităţii contractante.

Daca prestatorul doreste, acesta poate propune si alte tipuri de meniuri, dar nu le poate folosi pana nu are în prealabil aprobarea scrisă din partea personalului responsabil din cadrul institutiei de invatamant. Meniurile vor fi diversificate in functie de sezon. Ofertantul trebuie să întocmească săptămânal "Planul meniu săptămânal" conform propunerilor din caietul de sarcini.

Specificaţia tehnică va fi prezentată în limba romana. Se prezintă informaţiile necesare pentru elaborarea propunerii tehnice astfel încât aceasta să permita identificarea cu usurinţă a corespondenţei cu specificatiile tehnice din caietul de sarcini.

NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în

cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluşti şi 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 îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume - frunze în supe şi ciorbe.

7. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar-veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico-sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

9. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislaţiei în vigoare.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuţă cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume şi ficăţei de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;

9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;

10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;

11. orez cu legume şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;

12. sufleu de broccoli cu brânză;

13. cartofi gratinaţi, salată cu piept de pui la grătar;

14. tocană de legume cu orez brun;

15. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume la cuptor;

16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;

17. sufleu de conopidă, broccoli şi 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 franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;

22. quinoa cu legume;

23. sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume - roşii, castravete, salată;

24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoşar, varză, morcov.

Hrana adusa de prestator va fi servita beneficiarilor in vesela de unica folosinta.

7.3 Propunerea financiara

Propunerea financiara va fi prezentata in lei, cu doua zecimale, indicand pretul fara TVA si separat preţul cu TVA.

Preţul din ofertă se acceptă doar cu 2 zecimale, în caz contrar oferta va fi declarata neconformă.

Propunerea financiara are caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei.

Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) materie primă minim 40%

b) prepararea hranei

c) distribuţie

Ofertantul va include în propunerea financiară prețul pentru furnizarea hranei la destinația finală care include și prețul pentru transport pana la destinația finală, taxe, comisioane, etc., care va fi exprimat atat în procent din suportul alimentar cat și valoric.

Limita valorică zilnică pentru masa caldă/per copil este de 13,76 lei fara TVA, respectiv 15 lei cu TVA inclus.

Pretul contractului ramane ferm pe toata durata derularii acestuia si este cel prezentat in propunerea financiara, exprimat in lei.

Ofertele însoțite de documentația solicitată vor fi depuse personal, prin posta sau curier la adresa sediului autoritatii contractante: Comuna Homoroade, sat Homorodu de Mijloc, nr. 262, tel. 0261870705, sau pe adresa de email a institutiei , respective office@primariahomoroade.ro, până la data de 27.02.2025 ora 12:00, ora Romaniei

Deschiderea ofertelor: 27.02.2025 ora 12:30

Solicitarile de clarificari se pot depune pe adresa de e-mail a autoritatii contractante: office@primariahomoroade.ro pana cel tarziu la data de 24.02.2025 .

Data limită de răspuns la solicitarile de clarificari este de 1 zi lucratoare si vor fi postate in SEAP/SICAP la procedură.

Consilier achizitii publice

Tătar Alexandra Mihaela