ROMÂNIA
JUDEŢUL BISTRITA-NASAUD
COMUNA LEȘU

Nr. 3723 din 14.10.2022

APROBAT,
Primar
Avram Sorin

CAIET DE SARCINI
Privind achiziţia de servicii de catering pentru preșcolarii și elevii din cadrul Școlii Gimnaziale nr. 1 Leșu, județul Bistrița-Năsăud
Cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)

Introducere

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul participant la achiziţie îşi va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziţie publică de servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru preșcolari și elevi, la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea Școala Gimnazială nr. 1 Leșu, jud. Bistriţa Năsăud.

Organizarea şi desfăşurarea achiziţiei se desfăşoară conform prevederilor cuprinse în:

- Legea nr. 98/2016, privind achiziţiile publice;
- HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică /acordului cadru din Legea 98/2016 privind achiziţiile publice.
- O.U.G. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat
- O.U.G. 124/2022 pentru modificarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 300 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, precum și pentru modificarea art. 97 din Legea nr. 196/2016 privind venitul minim de incluziune
- HG nr. 1152/2022 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat

I. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIŢII

Scopul achizitiei este prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru elevii din învăţământul primar şi gimnazial de stat, precum şi pentru copiii preşcolari din grădiniţele de stat cu program normal de 4 ore din comuna Leșu, pentru anul şcolar 2022, respectiv lunile noiembrie și decembrie.

Informații despre Autoritatea Contractantă

Nr.	Informatie	Detaliere
1	Autoritate Contractantă:	COMUNA LESU
	Adresa	SAT LESU, nr. 133A, CIF 4512275, judeţul BISTRIŢA-NĂSĂUD
	Date de contact	Telefon 0263 375 093 E-mail:primarialesu@yahoo.com

2	Misiune	Susținerea politicilor publice din domeniul educației de reducere a abandonului școlar și de asigurare a accesului nedescriminatoriu la educație
3	Sectorul de activitate	Servicii publice generale
4	Activitate principală/ atribuția principală	Administrarea domeniului public si privat al comunei

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziţie publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a pachetului alimentar pentru pentru elevii din învăţământul primar şi gimnazial de stat, precum şi pentru copiii preşcolari din grădiniţele de stat cu program normal de 4 ore din comuna Leșu, pentru anul şcolar 2022, respectiv lunile noiembrie și decembrie.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea şi livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile școlii Gimnaziale nr. 1 Leșu, în cantităţile şi conţinutul caloric stabilit prin Normele metodologice din 16 septembrie 2022 de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat.

III. INFORMAȚII DESPRE CONTEXTUL CARE A DETERMINAT ACHIZIȚIONAREA SERVICIILOR

Conform art. 1 alin. (1) din Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de de învățământ preuniversitar de stat, prevede că, "în anul școlar 2022-2023, în perioada desfăşurării cursurilor, preşcolarilor şi elevilor din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat, denumite în continuare unităţi-pilot, li se acordă, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând într-un pachet alimentar sau într-o masă caldă pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată" , iar alin. (3) al aceluiași articol, prevede că " limita valorică prevăzută la alin. (1) cuprinde preţul produselor, cheltuielile de transport, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz" .

Pe lista unităţilor/subdiviziunilor administrativ-teritoriale şi unităţilor-pilot aprobată de Ministerul Educației prin ordin de ministru în care se implementează Programul-pilot de acordare a unui suport alimentar în anul școlar 2022-2023, la poziția 43 se află Şcoala Gimnazială nr. 1 Leșu cu 296 beneficiari.

La art. 2 alin. (1) din Hotărârea de Guvern nr. 1.152/2022 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat, se prevede că suportul alimentar constă, după caz, într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar . Alin. (5) al aceluiași articol, prevede că: **"La solicitarea directorului unităţii de învăţământ, cu aprobarea consiliului de administraţie, ordonatorul principal de credite al unității/subdiviziunii administrativ teritoariale a municipiului supune aprobării consiliului local diferenţierea tipului de suport alimentar pe niveluri de învăţământ, în funcţie de specificul unităţii de învăţământ dat de structura ciclurilor de învăţământ, de dispunerea geografică, de programul şcolar al elevilor sau de alţi factori obiectivi".**

Prin adresa nr. 2132/26.09.2022 emisă de Şcoala Gimnazială nr. 1 Leșu s-a solicitat acordarea unui suport alimentar constând într-un **pachet alimentar**, preșcolarilor și elevilor atât pentru nivelul primar cât și pentru nivelul gimnazial al acestei școli.

IV. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:

Ofertantul se obligă să presteze „Servicii de catering pentru preșcolarii și elevii din cadrul Şcolii Gimnaziale nr.1 Leșu, județul Bistrița Năsăud" în condiţiile stabilite prin Anexa 2 – Specificaţii tehnice din Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr. 105/2022.

Livrarea pachetului alimentar se va face la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea Şcoala Gimnazială nr.1 Leșu, o dată pe zi, respectiv:

Locațiile și perioadele de livrare

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Numarul maxim de pachete alimentare			Conditii de livrare
			Preșcolari	Primar	Gimnazial	
1.	Leșu Sat	str. Principală, nr. 83	-	77	58	între orele **9^{00}-11^{00}**, se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
		str. Principală, nr. 325	31	-	-	
2.	Lunca Leșului	str. Principală, nr. 254/A	29	38	63	
TOTAL pachete alimentare			**296**			

V. VALOAREA TOTALĂ ESTIMATĂ:

- **142.553,6 LEI** fara TVA (13,76 lei fără TVA/pachet x 296 elevi x 35 zile)

Valoarea estimată a unui suport alimentar zilnic va fi de 13,76 lei fără TVA, respectiv 15 lei cu TVA (TVA 9%) conform *art. 1 alin. (1) din Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unități de învățământ preuniversitar de stat care, prevede că, "în anul școlar 2022-2023, în perioada desfăşurării cursurilor, preşcolarilor şi elevilor din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat, denumite în continuare unităţi-pilot, li se acordă, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constând într-un pachet alimentar sau într-o masă caldă pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată" , iar alin. (3) al aceluiași articol, prevede că " limita valorică prevăzută la alin. (1) cuprinde preţul produselor, cheltuielile de transport, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz".*

Prin urmare, **limita valorică prevăzută la art. 1, alin (1) din O.U.G 105/2022 cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.**

VI. SPECIFICAȚII TEHNICE

4.1. Caracteristici generale

Suportul alimentar constă într-un **pachet alimentar**, având în vedere faptul că nu există cantină sau spaţiu amenajat în scopul servirii mesei, compus după variantele orientative de meniu, care includ sugestiile Institului Naţional de Sănătate Publică, care sunt exemplificate în anexa 3 de la Normele metodologie de la OUG 105/2022, redate mai jos:

1. **Sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume (roşii, castravete, salată)**
2. **Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoşar, varză, morcov);**
3. **Un fruct întreg**

La prepararea pachetului alimentar se vor folosi ingrediente cu următoarele gramaje:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totală a pachetului
Produse de panificaţie din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle)	80 g	maximum 50% din greutatea totală a pachetului

Produse din carne şi/sau brânzeturi/derivate din lapte	40 g	minimum 25% din greutatea totală a pachetului
Legume (roşii, castraveţi, salată sau alte produse similare)	40 g	maximum 25% din greutatea totală a pachetului
Fruct - la alegere: măr, portocale, banane, mandarine/clementine, etc.	1 buc.	-

Autoritatea contractantă propune următoarele variante de meniu tip sandvici și fruct:

4. **Sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume (roşii, castravete, salată):** paine feliată/baghetă/chiflă, unt, șuncă pui/porc, cașcaval, salată, ardei, roșii și castravete;
5. **Sandvici cu piept de pui la grătar cu legume crude (gogoşar, varză, morcov):** paine feliată/baghetă/chiflă, piept de pui la grătar, cașcaval/cremă de branză, varză/salată, gogoșar/morcov;
6. **Sandvici cu pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoşar, varză, morcov):** paine feliată/baghetă/chiflă, pulpă de pui dezosată la grătar, cașcaval/cremă de branză, varză/salată, gogoșar/morcov;
7. **Sandvici cu șnițel de pui la cuptor cu legume crude (gogoşar, varză, morcov): (roşii, castravete, salată):** paine feliată/baghetă/chiflă, unt, șnișel de pui la cuptor cu fulgi de porumb, cașcaval, salată, ardei, roșii/castravete;
8. **Sandvici cu cașcaval/mozzarella:** baghetă/chiflă, cașcaval/mozzarella/ cremă de branză, salată, ardei, roșii și castravete (pentru preșcolarii și elevii care nu consumă carne);
9. **Un fruct intreg: măr, portocală, banană, mandarină/clementină, pară etc.**

Din totalul de 296 pachete alimentare, 5 pachete trebuie adaptate astfel:

- 1 elev nu consumă carne
- 3 elevi nu consumă carne de porc
- 1 preșcolar nu consumă produse lactate

Notă: Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămanii și diferit pentru două zile consecutive tipul de sandvici și fruct.

Ofertantul participant la achiziție trebuie să aibă inscris in statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor şi sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unităţile de învăţământ preuniversitar, în condiţii igienico-sanitare şi de siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

În situaţia desfăşurării cursurilor prin intermediul tehnologiei şi al internetului, conform scenariilor de organizare şi desfăşurare a cursurilor prevăzute de legislaţia în vigoare, produsele alimentare sunt livrate şi distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învăţământ, conform deciziei la nivel local şi cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Ofertanţii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porţie, pe următoarele categorii:

a) materie primă;
b) prepararea hranei;
c) distribuţie.

În cadrul procesului de selecţie vor fi preferate şi considerate că îndeplinesc criteriul **privind cel mai bun raport calitate-preţ** acele oferte care alocă cel puţin **40%** din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziţia materiei prime.

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Factor tehnic	Factorul tehnic va tine cont de faptul ca in compozitia pachetului alimentar/zi/elev, produsele din carne si/sau branzeturi sau derivate din lapte sa fie de minim 50 g, iar depasirea acestei cantitati sa fie punctata prin urmatoarea formula: P calitate = greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata/ greutatea produselor carne sau branzeturi ofertatamaxim ofertata x 50 unde P calitate reprezinta punctaj calitate	50% Punctaj maxim factor: 50
Algoritm de calcul: P calitate = greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata / greutatea produselor carne sau branzeturi maxim ofertata x 50 unde P calitate reprezinta punctaj calitate Note: i. greutatea produselor carne sau branzeturi ofertata se va exprima in grame; ii. Ofertele care prevăd o greutatea a produselor carne sau branzeturi ofertata, mai mica de 50 grame , vor fi declarate neconforme		

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Pretul ofertei	Componenta financiara	50% Punctaj maxim factor: 50
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) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.		
Punctaj maxim total: 100		

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

- ✓ 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 nu trebuie să conţină aditivi sau alte substanţe acceptate peste limitele stabilite de legislaţia în vigoare.
- ✓ Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
- ✓ Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.
- ✓ Sarea iodată utilizată nu trebuie să conţină antiaglomeranţi sau orice alt aditiv.

- ✓ 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 găluşte şi friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume)
- ✓ Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinaţie produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot)
- ✓ Nu se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, şi nu ca ochiuri româneşti sau prăjite.
- ✓ Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din crudităţi şi adăugare de legume-frunze în supe şi ciorbe.
- ✓ Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte (nesecţionate după fierbere)
- ✓ 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.
- ✓ 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.

4.3. Evidenţa cantităţilor solicitate, distribuite şi consumate

Școala Gimnazială nr. 1 Leșu va ţine evidenţa cantităţii de produse consumate, menţionând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porţie, numărul de porţii şi numărul de zile de şcoală, precum şi evidenţa numărului de copii.

Prestatorul autorizat/înregistrat şi unităţile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor vor păstra şi vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale şi tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum şi documentele care să ateste calitatea şi siguranţa acestora, după caz; unităţile de învăţământ au obligaţia de a păstra avizele de expediţie aferente fiecărei distribuţii.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităţii de produse consumate per categorie de produs, în funcţie de situaţia numărului de copii şcolarizaţi în luna precedentă, pe care o va corela cu situaţia existentă la furnizor. Toate părţile implicate în procesul de distribuţie a produselor alimentare menţionate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puţin 3 ani, începând de la sfârşitul anului întocmirii acestora.

Plata se va efectua lunar, in baza facturilor primite și a proceselor verbale de recepție cantitativă și calitativă, semnate de reprezentanții Școlii Gimnaziale nr. 1 Leșu.

4.4. 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 şi completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (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; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

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

4.5. Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, va fi:

a) ziua producerii pentru masa caldă;

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţă a alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învăţământ.

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

4.6. Condiţii pentru transport şi distribuţie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

4.7. Metode de testare şi control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanţei de urgenţă a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preşcolarii şi elevii din 350 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, care au metodele de analiză acreditate.

Persoanele angajate în producerea, manipularea şi distribuţia produselor alimentare sunt obligate să deţină certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fişă de aptitudini specifice activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

4.8. Ambalare, etichetare, marcare

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

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

a) denumirea produsului, de exemplu: sandvici cu şuncă şi roşii, sandvici cu unt, caşcaval şi salată;

b) lista ingredientelor;

c) substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe: sunt puse în evidenţă printr-un set de caracteristici grafice care le diferenţiază de restul ingredientelor;

d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: şuncă x%; caşcaval y%;

e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii şi anului;

g) condiţii de depozitare - se menţionează inclusiv intervalele de temperatură pentru menţinerea parametrilor de calitate şi siguranţă ai produselor alimentare;

h) declaraţie nutriţională.

Etichetarea nutriţională trebuie să conţină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi graşi saturaţi, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declaraţie nutriţională	100 g
Valoare energetică Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi graşi saturaţi g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declaraţia nutriţională se prezintă, în funcţie de spaţiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spaţiul nu permite, declaraţia este prezentată în format liniar;

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

j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

k) denumirea/numele şi adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

a) pentru cele distribuite de unităţile de alimentaţie publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoţeşte produsele: denumirea produsului, substanţe care provoacă alergii sau intoleranţe, o menţiune privind lotul, respectiv data producerii şi sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afişată la loc vizibil va conţine denumirea produsului, ingredientele componente şi substanţele care provoacă alergii sau intoleranţe.

4.9.Modul de prezentare a propunerii tehnice

- Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii de catre Comisia de evaluare a corespondantei propunerii tehnice cu cerintele tehnice si calitative prevazute in caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.
- În situatia in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerintelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma. In cadrul propunerii tehnice ofertantul are obligatia de a prezenta o Declaratie pe propria răspundere in sensul că la elaborarea ofertei s-a ținut cont de obligațiile relevante în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă, în conformitate cu prevederile art. 51 din Legea 98/2016
- Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie. In situatia in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.
- Propunerea tehnica contine si Conditiiile contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.

4.10. Modul de prezentare a propunerii financiare

- Actul prin care operatorul economic își manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic în relatia contractuala cu autoritatea contractanta îl reprezinta formularul de oferta.
- Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile beneficiarului - DEFALCAREA PONDERII CATEGORIILOR DE CHELTUIELI PER PORTIE.
- Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. Nu se accepta oferte alternative.
- Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel încât aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.
- In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

Întocmit,
Consilier achizitii publice,
Persecă Miluța