

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro

Nr.2571/31.08.2026

**CAIET DE SARCINI - SPECIFICAȚII TEHNICE PENTRU ATRIBUIREA
CONTRACTULUI DE**

***Servicii de catering pentru Scoala Gimnaziala nr. 1 Lesu, in cadrul Programul
national "Masa Sanatoasa" in anul 2026***

Cod CPV: 55524000-9 (Rev. 2) - Servicii de catering pentru scoli (Rev .2)

Unitatea administrativ teritoriala **COMUNA LESU** isi propune sa incheie un contract de achizitie publica ***Servicii de catering pentru Scoala Gimnaziala nr. 1 Lesu, in cadrul Programul national "Masa Sanatoasa" in anul 2026.***

Relatia dintre obiectul, constrangerile asociate si complexitatea contractului, pe de o parte, si resursele disponibile la nivel de autoritate contractanta pentru derularea activitatilor din etapele procesului de achizitie publica, pe de alta parte - Art.9 alin.(3) lit. a) din Legea 98/2016

In vederea estimarii preturilor pentru achizitionarea de ***Servicii de catering pentru Scoala Gimnaziala nr. 1 Lesu, in cadrul Programul national "Masa Sanatoasa" in anul 2026,*** s-au luat in calcul:

- Adresa nr. 1375 / 18.08.2026 emisa de Scoala Gimnaziala nr. 1 LESU prin care se comunica numarul de elevi si zilele in care se desfasoara cursuri in perioada septembrie - decembrie 2026 (respectiv lunile: septembrie, octombrie, noiembrie, si decembrie 2026).
- Hotararea nr. 180 din 13.02.2025 emisa de Scoala Gimnaziala nr. 1 LESU prin care se aproba asigurarea suportul alimentar si modalitatea de acordare, respectiv: pachet alimentar.
- Hotararea nr. 75 din 30.09.2022 emisa de comuna LESU prin care se aproba tipul de suport alimentar, respectiv: pachet alimentar
- Hotararea de guvern nr. 1171 / 30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă în anul 2026
- Art. 2. — (1) din HG nr. 1171/30.12.2025, privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă - PNMS consta în acordarea zilnica, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masa calda sau, dupa caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa calda nu poate fi asigurata, în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata.
- Lista autoritatilor publice locale care beneficiaza de programul Masa Sanatoasa in anul 2026

Sumele necesare achizitionarii acestor servicii sunt aprobate din Bugetul Local al Comunei LESU si prin Programul național "Masă sănătoasă" conform cu HG nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro

Caietul de sarcini face parte integranta din documentația pentru elaborarea si prezentarea ofertei si constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnica.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Caietul de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează propunerea tehnica de către ofertanți. Cerințele impuse pot fi considerate minimale.

Orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Ofertarea de produse cu caracteristici inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini va fi declarată neconformă și va fi respinsă.

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire, prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație se va interpreta ca fiind însoțită de mențiunea "sau echivalent".

Date generale

Autoritatea Contractantă: COMUNA LESU

Obiectul achiziției: Achiziție servicii de catering în cadrul *Servicii de catering pentru Scoala Gimnaziala nr. 1 Lesu, in cadrul Programul national "Masa Sanatoasa" in anul 2026*

Finanțare prin: Programul national "Masa Sanatoasa" in anul 2026

Valoarea estimată

Prețul unitar maximal pe porție nu va depăși suma maximală de 14,86 lei fără TVA/portie si 16,50 lei cu TVA/portie.

Orice ofertă care depășește valoarea maximală de **14,86 lei fără TVA/portie** va fi respinsă ca inacceptabilă.

Valoarea estimata a contractului ce urmeaza a fi atribuit este de **269.664,42 lei fara TVA**, pentru anul 2026 (*respectiv lunile: septembrie, octombrie, noiembrie, si decembrie 2026*):

Nr. crt.	Luna calendaristică	Nr. zile în care se desfășoară cursuri	Nr. elevi/zi	Valoare maximă estimată/beneficiar – lei fără TVA	Valoare totală fără TVA
1	Septembrie 2026	18	263	14,86	70.347,24
2	Octombrie 2026	16	263	14,86	62.530,88

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro

3	Noiembrie 2026	20	263	14,86	78.163,60
4	Decembrie 2026	15	263	14,86	58.622,70
	TOTAL VALOARE ESTIMATĂ	69	263	14,86	269.664,42

Perioada distribuție estimată: maxim 69 de zile de școlarizare (pentru anul 2026 (respectiv lunile: septembrie, octombrie, noiembrie, si decembrie 2026)).

Durata contract: de la data încheierii contractului si până la 31.12.2026.

SPECIFICAȚII TEHNICE MINIMALE

1. Caracteristici generale

Comuna LESU acordă, cu titlu gratuit, suport alimentar, sub formă de **pachet alimentar**, în regim catering, servit în sala de clasă pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile unității de învățământ preuniversitar de stat din comuna LESU - Școala Gimnazială nr. 1 Lesu în cadrul **Programului național "Masa Sanatoasa" în anul 2026**, în condițiile stabilite de acest Program și a legislației incidente în domeniu.

Prețul maximal/porție este de: 14,86 lei fără TVA/porție si 16,50 lei cu TVA/porție.

Se vor furniza (presta servicii de preparare pentru): **pachet alimentar**

Pachetul alimentar va fi compus din:

- produse de panificație din făină integrală (pâine feliată sau batoane/chifle) - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului,
- produse din carne și/sau brânzeturi / derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului
- legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La acestea se va adăuga obligatoriu un fruct.

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

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

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor anexă la propunerea tehnică (Formular 11.1, sub formă de procent (fara detalii privind prețul), per porție, pe următoarele categorii.

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro

c) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Atenție !

Se solicită ca minim 40 % din suma disponibilă per beneficiar să fie alocat achiziției materiei prime. Ofertele care alocă un procentaj mai mic achiziției materiei prime vor fi considerate neconforme.

Având în vedere formularea sumă disponibilă / beneficiar din cadrul HG nr. 1152/2022, ținând cont de prevederile art. 17 din OG nr. 99/2020, privind marja de profit, defalcarea costurilor va conține și profitul, care va fi inclus în calcul ori la prepararea hranei ori la distribuție, urmând ca, în anexa la formularul 11.1, parte a ofertei financiare, să fie detaliat atât cu ponderi cât și cu cifre, indicându-se unde a fost inclusă și se va preciza ponderea.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Criteriul de atribuire:

În baza prevederilor HG nr. 1152/2022, cu respectarea prevederilor Legii 98/2016.

Criteriul de atribuire stabilit este **cel mai bun raport calitate-pret**.

Astfel:

- 1. Prețul ofertei - factor financiar - **40 puncte**
- 2. Ponderea materiei prime din prețul per porție - **60 puncte**

Algoritmul de calcul pentru acordarea punctajului:

- 1. *Prețul ofertei - 40 puncte*

Pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut se acordă punctajul maxim: 40 de puncte.

Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

$$P_{\text{pret}}(n) = \text{Preț}(\min) / \text{Preț}(n) \times 40,$$

unde:

$P_{\text{pret}}(n)$ - punctaj obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

$\text{Preț}(\min)$ - cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile;

$\text{Preț}(n)$ - prețul ofertei admisibile aflată sub evaluare.

- 2. *Ponderea materiei prime din prețul per porție - 60 puncte*

Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim : 60 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/ porție punctajul se calculează astfel:

$$P_{\text{materie}}(n) = P_{\text{materie}}(\min) / P_{\text{materie}}(\max) \times 60,$$

unde:

$P_{\text{materie}}(n)$ - punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

$P_{\text{materie}}(\min)$ - nivelul ponderii materiei prime din prețul total/porție pentru oferta

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro
admisibilă aflată sub evaluare;

Pondere (max) - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din preț total/porție.

Nivelul minim al ponderii materiei prime din preț total/porție este 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din preț total/porție mai mic decât 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta tehnică și financiară, după caz. În cazul în care, după aplicarea criteriului de atribuire, două oferte situate pe primul loc, prezintă punctaj egal, în vederea departajării acestora, Autoritatea Contractantă alege oferta cu cel mai mare punctaj obținut în cadrul factorului de evaluare : ponderea materiei prime din preț total/ porție. În situația în care prin aplicarea acestui sistem nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, Autoritatea

Contractantă va solicita respectivilor ofertanți reofertarea, prin prezentarea unei noi propuneri financiare.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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

2.3. 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 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Precizare: porțiile vor fi livrate zilnic la sediul Școlii Gimnaziale nr. 1 Lesu și la scolile aparținătoare, din Comuna Lesu, județul Bistrita Nasaud, în intervalul orar menționat mai jos:

Nr. Crt.	Localitatea	Adresa	Numarul maxim de pachete alimentare pe locatie / zi	Conditii de livrare
1	Lesu	GPN nr. 1 Lesu	42 pachete	Intre orele 11:00 – 11:40,

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro

			alimentare	se va livra pachetul alimentar din ziua aferenta.
2	Lunca Lesului	GPN nr. 1 Lunca Lesului	20 pachete alimentare	
3	Lesu	Scoala Gimnaziala nr. 1 Lesu	121 pachete alimentare	
4	Lunca Lesului	Scoala Gimnaziala nr. 2 Lunca Lesului	80 pachete alimentare	
TOTAL			Maxim 263 pachete alimentare / Zi	

Livrarea pachetului alimentar se va face la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea Scoala Gimnaziala nr. 1 Lesu, o data pe zi, respectiv:

Nr. crt.	Luna calendaristică	Nr. zile în care se desfășoară cursuri	Nr. elevi/zi	Valoare maximă estimată/beneficiar – lei fără TVA	Valoare totală fără TVA
1	Septembrie 2026	18	263	14,86	70.347,24
2	Octombrie 2026	16	263	14,86	62.530,88
3	Noiembrie 2026	20	263	14,86	78.163,60
4	Decembrie 2026	15	263	14,86	58.622,70
	TOTAL VALOARE ESTIMATĂ	69	263	14,86	269.664,42

3. Calitatea produselor

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

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro
a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

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

Dacă, la nivelul unității, vor fi înregistrate cereri formulate în baza prevederilor art. 1 alin. 3 din OUG nr. 105/2022 și în conformitate cu prevederile art. 2 alin 3 din normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG nr105/2022, preșcolarii și elevii respectivi vor beneficia de produse alimentare adecvate situației lor (medicale sau religioase), în limita valorii zilnice stabilite pentru un pachet alimentar/meniu/elev.

Precizări: Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul calori stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordinul nr. 1563/2008 *pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți*, respectiv Legea 123/2008 *pentru o alimentație sanatoasa*, asigurandu-se ca meniul sa fie variat.

Pentru asigurarea unui meniu variat si sănătos, operatorul va întocmi meniuri săptămânale (cel puțin 5 variante de pachete alimentare, iar o varianta nu va fi livrata mai mult de o singura data pe saptamana)/lună care vor fi vizate de medicul unității de învățământ sau un medic nutriționist.

Deasemnea pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală sau natura religioasa va întocmi meniuri săptămânale (cel puțin 5 variante de pachete alimentare, iar o varianta nu va fi livrata mai mult de o singura data pe saptamana)/lună care vor fi vizate de medicul unității de învățământ sau un medic nutriționist.

ATENȚIE: In prezentarea variantelor de meniu, se va tine cont si de elevii cu probleme de natura medicala care au intoleranta la anumite alimente.

Elevi cu probleme de natura medicala/religioasa sunt un numar TOTAL de 5 din care

- 1 elevi vegani
- 1 elev vegetarian
- 3 elevi care nu consuma carne de porc

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro

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

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

Precizare: Se solicită minim 1 vehicul pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului, depunându-se în acest sens, ca și anexă la propunerea tehnică:

- Cartea de identitate a vehiculului,
- certificatul de înmatriculare cu ITP valabil la data limită de depunere a ofertelor,
- autorizarea /înregistrarea sanitar veterinară a vehiculului,
- în cazul în care nu reiese din CIV modalitatea de deținere a vehiculului, alte documente care atestă modalitatea de deținere.

Livrarea se va face ținând cont de Regulamentul de organizare și funcționare a *Programului - pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 150 de unități de învățământ preuniversitar de stat*, în cadrul Școlii Gimnaziale nr. 1 Lesu.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor din cadrul programului National Masa Sanatoasa, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care au metodele de analiză acreditate.

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

Precizări: Se va anexa propunerii tehnice:

- Dovada absolvirii unui curs de igienă pentru personal implicat în derularea contractului.

7. Ambalare, etichetare, marcare

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

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro

Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

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

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

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi,

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

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

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

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

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"(n.n. masa caldă în regim catering);
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro

Modul de prezentare al propunerii tehnice

Ofertantul are obligația să prezinte propunerea tehnică în conformitate cu toate specificațiile tehnice conținute în Caietul de sarcini și va cuprinde următoarele:

1. Propunerea tehnică va conține minim informațiile solicitate în modelul de propunere tehnică- Formular nr.11.

2. Reperele privind managementul, logistica și planificarea aplicată pentru realizarea contractului. În această secțiune, ofertantul, pe baza informațiilor menționate în specificațiile tehnice din documentația de atribuire și a cunoștințelor proprii, trebuie să facă o prezentare detaliată privind:

(A) planificarea activităților contractului prin care ofertantul să indice toate etapele esențiale ale proiectului,

(B) strategia de aprovizionare cu resursele necesare realizării contractului;

(C) adecvarea la constrângerile fizice impuse de derularea contractului;

(D) aspectele de ordin operational ale lucrărilor existente ce trebuie menținute

3. Planul de management al riscurilor aferent proiectului. Se va prezenta abordarea propusă pentru managementul riscurilor în cadrul contractului, cu luarea în considerare a cerințelor incluse în caietul de sarcini. În această secțiune, ofertantul, pe baza informațiilor menționate în specificațiile tehnice din documentația de atribuire și a cunoștințelor proprii, trebuie să facă o prezentare detaliată privind:

A. Sistemul de gestiune a riscurilor și oportunităților

B. Identificarea / gestionarea și minimalizarea riscurilor care pot afecta securitatea și sănătatea lucrătorilor și a celorlalți participanți la procesul de producție

C. Riscuri de accidentare/măsurile de prevenire și protecție pe categorii de operațiuni

D. Principalele măsuri de prevenire și protecție

E. Analiza de riscuri aplicată la proiect, care va evidenția factorii de risc / sursele de pericol identificate / efectele factorilor de risc / modalități de gestionare a acestor riscuri

4. Organigrama cuprinzătoare care identifică în mod clar personalul pe care ofertantul trebuie să îl utilizeze la realizarea serviciilor incluse în contract. În această secțiune, ofertantul, pe baza informațiilor menționate în specificațiile tehnice din documentația de atribuire și a cunoștințelor proprii, trebuie să facă o prezentare detaliată privind:

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro

A. Rolurile si responsabilitatile personalului propus (minimal> manager de contract / sofer / distribuitor

B. Liniile de comunicare între membrii echipei implicate în contract

Tot în această secțiune se va prezenta și Strategia anti-corupție utilizată de ofertant pentru prevenirea conflictului de interese

5. Declarație pe proprie răspundere prezentată în numele asocierii de către asociatul desemnat lider, din care să reiasă că, în întocmirea ofertei s-a ținut cont de condițiile de mediu, sociale și cu privire la relațiile de muncă și că acestea se vor respecta pe toată durata de îndeplinire a contractului de servicii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, securității și sănătății în muncă, se pot obține de la Inspectia Muncii sau pe site-ul : <http://www.inspectmun.ro/legislatie/legislatie.html>. Informații privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de mediu, se pot obține de la Agentia Nationala pentru Protectia Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/guest/legislatie> (Formular nr. 2).

6. ANEXE Se solicită următoarele documente ca anexa la propunerea tehnică:

- Formular nr. 11.1 detaliere procentaj

- Documente vehicul pentru transportul produselor ce fac obiectul contractului, depunându-se în acest sens, ca și anexă la propunerea tehnică: - Cartea de identitate a vehiculului, -certificatul de înmatriculare cu ITP valabil la data limită de depunere a ofertelor,- autorizarea /înregistrarea sanitar veterinară a vehiculului, -în cazul în care nu reiese din CIV modalitatea de deținere a vehiculului, alte documente care atestă modalitatea de deținere.

- Dovada absolvirii unui curs de igienă pentru personal.

- Grafic de livrare. Se solicită întocmirea graficului de execuție a contractului - document ce va reflecta progresul în timp al proiectului coroborat cu o alocare adecvată de resurse umane și materiale necesare realizării contractului

Se va anexa modelul de contract asumat (Clauzele contractuale), semnat și ștampilat de reprezentantul legal al ofertantului sau propuneri de amendare a clauzelor obligatorii.

Potrivit prevederilor legale în vigoare, orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări cu privire la conținutul documentației de atribuire și implicit și cu privire la clauzele contractuale obligatorii. Astfel, dacă un operator economic consideră că anumite clauze îi sunt în defavoare, va solicita autorității contractante clarificări, inclusiv modificarea lor, astfel încât, dacă aceste clauze vor fi amendate/modificate, ele să fie aduse la cunoștință tuturor operatorilor economici interesați, înainte de data limită de depunere a ofertelor.

Cerințe privind siguranța alimentară și personalul

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro

1. Sistemul HACCP

Prestatorul trebuie să dețină, să implementeze și să mențină, pentru unitatea în care se prepară hrana, un plan HACCP și proceduri permanente bazate pe principiile HACCP, adaptate activităților de recepție, depozitare, preparare, porționare, ambalare, păstrare și transport al produselor alimentare.

Planul HACCP trebuie să cuprindă cel puțin:

- identificarea și evaluarea riscurilor;
- stabilirea punctelor critice de control;
- limitele critice;
- procedurile de monitorizare;
- măsurile corective;
- procedurile de verificare;
- evidențele și documentele necesare demonstrării aplicării sistemului.

Ofertantul va prezenta planul HACCP aplicabil unității în care va fi preparată hrana sau un extras relevant din acesta, împreună cu declarația privind implementarea și menținerea procedurilor HACCP pe întreaga perioadă de executare a contractului.

În cazul în care operatorul economic deține un certificat HACCP, ISO 22000 sau un alt certificat echivalent privind sistemul de management al siguranței alimentelor, acesta poate fi prezentat suplimentar, ca document doveditor. Lipsa unui certificat emis de un organism terț nu conduce la respingerea ofertei dacă ofertantul demonstrează implementarea efectivă a procedurilor HACCP.

Cerința este necesară pentru identificarea, evaluarea și controlarea riscurilor biologice, chimice și fizice care pot apărea în procesul de preparare și distribuție a hranei. Beneficiarii sunt copiii/elevi, categorie pentru care respectarea normelor de siguranță alimentară este esențială. Obligația implementării procedurilor HACCP rezultă din art. 5 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

2. Personalul utilizat pentru executarea contractului

Prestatorul trebuie să asigure personal suficient și calificat pentru prepararea, porționarea, ambalarea și livrarea zilnică, în condiții de siguranță, a numărului de porții prevăzut în caietul de sarcini.

Personalul implicat direct în prepararea și manipularea alimentelor trebuie:

- să aibă raporturi legale de muncă cu prestatorul sau cu subcontractantul declarat;
- să fie înregistrat în REGES-ONLINE;
- să dețină fișe de aptitudine valabile, eliberate de medicul de medicina muncii, cu mențiunea „apt” pentru activitatea desfășurată;
- să fi efectuat examinările medicale necesare pentru personalul care manipulează produse alimentare;
- să dețină certificate valabile privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă,

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro
corespunzătoare activității desfășurate.

Se va prezenta lista nominală a personalului utilizat, extrasul relevant din REGES-ONLINE, fișele de aptitudine și certificatele privind instruirea în domeniul igienei.

Cerința asigură că persoanele care prepară și manipulează hrana sunt angajate legal, apte medical și instruite în domeniul igienei, reducând riscul contaminării alimentelor și al apariției toxiinfecțiilor alimentare. Fișa de aptitudine este reglementată de HG nr. 355/2007, iar instruirea privind noțiunile fundamentale de igienă este reglementată prin Metodologia din 13 iulie 2022.

3. Personal calificat – minimum 2 bucătari

Pentru executarea contractului, prestatorul trebuie să asigure minimum 2 persoane calificate în ocupația de bucătar, care vor participa efectiv la prepararea hranei.

Pentru fiecare persoană nominalizată se vor prezenta, anterior începerii prestării serviciilor:

- diplomă, certificat de calificare profesională sau alt document echivalent, recunoscut potrivit legislației;
- document din care rezultă raportul juridic dintre persoana respectivă și prestator ori subcontractantul declarat;
- fișă de aptitudine valabilă;
- certificat privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă.

Înlocuirea unei persoane nominalizate este permisă numai cu o persoană care îndeplinește cel puțin aceleași cerințe de calificare și aptitudine.

Solicitarea unui număr minim de 2 bucătari calificați este justificată prin necesitatea preparării zilnice și în timp util a aproximativ 263 de porții, respectării orelor de livrare, menținerii fluxurilor tehnologice distincte și asigurării continuității serviciului în caz de absență, concediu sau incapacitate temporară a unei persoane.

4. Servicii de dezinfectie, dezinsecție și deratizare

Prestatorul trebuie să asigure efectuarea periodică și ori de câte ori este necesar a operațiunilor de dezinfectie, dezinsecție și deratizare pentru:

- spațiile de recepție și depozitare a materiilor prime;
- spațiile de preparare, porționare și ambalare;
- anexele și spațiile de depozitare a deșeurilor;
- mijloacele de transport utilizate pentru livrarea produselor alimentare, în măsura în care operațiunea este aplicabilă acestora.

Operațiunile vor fi efectuate de un operator specializat și autorizat, în baza unui contract valabil. Ofertantul va prezenta la depunerea ofertei:

- contractul pentru serviciile DDD;
- documentele de autorizare ale prestatorului DDD;

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro

- graficul de efectuare a operațiunilor;
 - procesele-verbale sau fișele de intervenție;
 - dovezile privind igienizarea și dezinfectia periodică a mijloacelor de transport.
- Documentele trebuie să acopere întreaga perioadă de executare a contractului.

Cerința urmărește prevenirea contaminării alimentelor și apariției dăunătorilor în spațiile de producție și depozitare, precum și menținerea condițiilor igienice ale mijloacelor de transport. Este necesară pentru păstrarea siguranței alimentelor pe întregul circuit, de la recepția materiilor prime până la livrarea porțiilor către beneficiari.

Potrivit art.137, alin.(3), litera b) din HG nr.395/2016, oferta este considerată neconformă dacă conține propuneri de modificare a clauzelor contractuale pe care le-a stabilit autoritatea contractantă în cadrul documentației de atribuire, care sunt în mod evident dezavantajoase pentru aceasta din urmă, iar ofertantul, deși a fost informat cu privire la respectiva situație, nu acceptă renunțarea la clauzele respective.

IV.4.2 Modul de prezentare al propunerii financiare

Ofertantul are obligația de a elabora și de a prezenta Propunerea financiară astfel încât să respecte specificațiile precizate în Caietul de sarcini și documentația de atribuire.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate, trebuie să fie semnată pe propria răspundere de către ofertant sau de către o persoană împuternicită legal de către acesta.

Prețul total din Formularul de ofertă se va exprima în lei, fără TVA, și nu poate fi modificat pe perioada de valabilitate a ofertei.

Propunerea financiară va cuprinde:

Formularul 1 În cadrul ofertei financiare se va preciza atât valoarea totală a ofertei cât și prețul /porție fără TVA.

Prețul unitar maximal pe porție nu va depăși suma maximală de 14,86 lei fără TVA/porție și 16,50 lei cu TVA/porție.

Toate sumele din propunerea financiară trebuie exprimate în LEI, cu maxim două zecimale.

Plățile se vor face în LEI.

Toată corespondența legată de plăți, incluzând facturi, certificate de plată trebuie trimise Autorității Contractante în limba română.

La întocmirea prețului se vor respecta cuantumul și modul de plată al contribuțiilor sociale obligatorii, a contribuției asiguratorie pentru muncă, precum și a coeficienților de recapitulare conform prevederilor legale în vigoare la data limită de depunere a ofertelor.

Comuna Lesu

Jud. Bistrita-Nasaud, Comuna Lesu,

Sat Lesu, nr. 133A, tel: 0263375093, achizitiipublice@primarialesu.ro

Oferta /pret unitar are caracter ferm si obligatoriu din punctul de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate, trebuie sa fie semnata pe proprie raspundere de catre ofertant sau de catre o persoana imputernicita legal de catre acesta.

Valoarea totală este estimată la numărul total de porții posibile a se livra, in condițiile caietului de sarcini, prețul contractului fiind maximal si fiind decontate doar livrarile efective, conform caietului de sarcini.

Pretul total din Formularul de oferta se va exprima în lei, fara TVA, si nu poate fi modificat pe perioada de valabilitate a ofertei

Cap.5. DOCUMENTELE CARE FAC PARTE INTEGRANTA A CAIETULUI DE SARCINI

- Postate in sectiunea anuntului de participare -.

INTOCMIT
Responsabil Achizitii Publice
Pop. Macedon. Marian

