



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SUCEAVA  
**PRIMARIA ORASULUI CAJVANA**  
Tel: 0230539222  
E-mail: primaria\_cajvana@yahoo.com

Nr. 3889 /04.04.2024

## **CAIET DE SARCINI**

**Masă caldă pentru elevii din unitățile de învățământ din Orașul  
Cajvana, județul Suceava**

**Coduri CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)**

**Autoritatea Contractantă: ORASUL CAJVANA**

## CUPRINS

1.	INTRODUCERE .....	
2.	CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII .....	
2.1.	Informații generale despre contextul care a determinat achiziția .....	
3.	DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ.....	
3.1.	Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului .....	
3.2.	Criteriile de performanță ale contractului .....	
3.3.	Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora .....	
4.	RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI .....	
4.1.	Resursele umane necesare realizării activităților contractului .....	
4.2.	Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului.....	
4.3.	Managementul siguranței alimentelor	
4.4.	Specificații tehnice privind protecția mediului	
5.	PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE) .....	
6.	CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ).....	
7.	MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII.....	
7.1.	Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar) .....	
8.	CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI .....	
9.	MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE .....	
10.	MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE .....	

## 1. INTRODUCERE

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru **serviciile de catering** care fac obiectul viitorului contract de achiziție publică ce se va încheia în urma aplicării acestei proceduri.

În cadrul acestei proceduri, **ORASUL CAJVANA** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor/Beneficiar în cadrul Contractului.

Beneficiarul direct al serviciilor achiziționate este Liceul Tehnologic „Stefan cel Mare” Cajvana.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

Orice anexă, aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de Sarcini, reprezintă parte integrantă a aceluia capitol și implicit a Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini și fără a limita la prestarea serviciilor și/sau livrarea produselor aferente.

Nu se admit ofertele parțiale din punct de vedere cantitativ și calitativ, ci numai ofertele integrale, care corespund tuturor cerințelor minime stabilite prin prezentul Caiet de Sarcini.

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării, în funcție de momentul și activitățile/aspectele la care se face referire, se vor folosi următorii termeni care vor avea același înțeles, și anume:

- ✓ se va folosi termenul de **Ofertant** - pentru aspecte ce țin de procesul de întocmire și prezentare a ofertei în cadrul procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică;
- ✓ se va folosi termenul de **Contractant** - pentru aspecte ce țin de obligațiile asumate în cadrul contractului ce se va atribui în urma aplicării procedurii de achiziție publică;
- ✓ se va folosi termenul de **Prestator** – pentru aspecte ce țin de activitățile propuse a fi realizate în cadrul contractului

## 2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII

Autoritatea Contractantă prezintă contextul achiziției, context care a determinat stabilirea obiectivelor principale urmărite de Autoritatea Contractantă la realizarea acestei achiziții, stabilirea obiectului principal al Contractului și a principalelor cerințe de calitate și performanță.

### 2.1. Informații generale despre contextul care a determinat achiziția

Liceul Tehnologic „Stefan cel Mare” din Orașul Cajvana, județul Suceava, a fost inclusă în Programul național „Masă sănătoasă” (PNMS) în anul 2024, la punctul 20/Suceava.

Finanțarea programului, pentru Orasul Cajvana, va fi asigurată integral de la bugetul de stat, în conformitate cu prevederile următoarelor acte normative:

- Ordonanță de urgență 115/2023 privind unele măsuri fiscal-bugetare în domeniul cheltuielilor publice, pentru consolidare fiscală, combaterea evaziunii fiscale, pentru modificarea și completarea unor acte normative, precum și pentru prorogarea unor termene;
- Hotărârea 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă".

### 3. DESCRIEREA OBIECTULUI VIITORULUI CONTRACT DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ

#### 3.1. Datele de intrare utilizate de Contractant în scopul derulării activităților contractului

Activitățile care urmează a fi derulate și rezultatele care sunt urmărite la nivelul Autorității Contractante, pentru care se solicită prestarea serviciilor de catering sunt următoarele:

Furnizarea de porții individuale, ambalate, sigilate și etichetate, până la sfârșitul anului școlar 2024 în perioada desfășurării activității didactice, preșcolară și elevilor din unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Orasul Cajvana, județul Suceava.

Astfel, prestatorul va trebuie să țină cont de următoarele informații generale cu privire la modul concret de derulare a contractului de servicii de catering:

- Masă caldă – porții individuale ambalate, sigilate și etichetate pentru elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat din Orasul Cajvana, județul Suceava.

Unitățile de învățământ care aparțin Liceului Tehnologic „Stefan cel Mare” din Orașul Cajvana sunt:

Nr. crt.	Unitatea școlară	Adresa	Program de funcționare	Efecțiue elevi
1	Liceul tehnologic Stefan cel Mare CORP E		Schimb 1/ Schimb 2	390/286
2	Liceul tehnologic Stefan cel Mare CORP F		Schimb 1	87
<b>TOTAL nr. elevi</b>				<b>763</b>

**Schimb 1 – învățământ de dimineața de la ora 10.30 la ora 10:45**

**Schimb 2 – învățământ de după-amiază de la ora 13.50 la ora 14.15**

- Tipul de contract:** contract de servicii, cu executare succesivă pe bază de comandă emisă de beneficiar.
- Unitatea de măsură a contractului:** porție individuală „masă caldă”, configurată conform prevederilor prezentului caiet de sarcini
- Numărul mediu de porții ce vor fi asigurate la o livrare:** 763 de pachete/zi (porții), în funcție de numărul de copii prezenți la activitățile didactice.
- Regimul de livrare:** zilnic, de luni până vineri, pe toată perioada derulării activităților școlare (fără a lua în calcul zilele de vacanță și zilele nelucrătoare sau în care, conform ordinelor MEN sau alte acte normative, nu se derulează activitățile școlare)
- Tipul mesei servite** - Masă caldă, conform cerințelor caietului de sarcini.
- Grupul țintă (consumatori)** – copii din ciclul primar al liceului Tehnologic „Stefan cel Mare” Cajvana.

#### 3.2. Criteriile de performanță ale contractului

##### 3.2.1. Aspecte generale

La finalul fiecărei etape aferente contractului (lunar), Beneficiarul are dreptul de a evalua performanța Contractantului în legătura cu modul de executare a Contractului.

Evaluările ce se vor efectua cu privire la nivelul de performanță al serviciilor de catering respectiv al produselor livrate în cadrul procesului de prestare a serviciilor, vor avea drept referință atât datele de intrare aferente viitorului contract de catering, ce se regăsesc în prezentul caiet de sarcini cât și standardele europene și naționale aplicabile produselor alimentare ce se vor fi puse la dispoziția grupului țintă prin intermediul serviciilor ce fac obiectul contractului.

##### 3.2.2. Criterii de performanță specifice

În ceea ce privește prestarea serviciilor de catering, Contractantul va trebui să ia măsurile necesare și să adopte cea soluție necesară pentru prestarea serviciilor, astfel încât să se asigure atingerea următoarelor criterii de performanță aferente contractului:



- a) Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatură minimă necesară astfel încât acestea să poată fi consumate în condiții normale.
- b) Produsele preparate și livrate vor respecta principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, așa cum sunt prezentate prin Ordinul MS nr.1563/2008.
- c) Procesul de preparare, transport și livrare să se deruleze cu respectarea în totalitate a cadrului legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.
- d) Produsele preparate și livrate respectă cerințele calitative și cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar
- e) Activitățile de livrare, la destinația finală, a pachetelor cu „masă caldă„ vor respecta calendarul convenit între părți.

### 3.2.3. Modul de stabilire a rezultatelor verificării criteriilor de performanță:

Periodic (de regulă lunar), înainte de recepția serviciilor, părțile vor verifica și evalua modul de îndeplinire a criteriilor de performanță ale contractului prevăzute la punctul 3.2.2., rezultatul acestor verificări urmând a fi consemnat în cadrul procesului verbal de recepție a serviciilor ce stă la baza emiterii facturii aferente serviciilor prestate pentru perioada supusă evaluării.

### 3.3. Modul de prestare a serviciilor precum și produsele ce se vor livra în cadrul acestora

#### 3.3.1. Modul de prestarea a serviciilor și mecanismul specific de derulare a activităților contractului

Pentru derularea viitorului contract de achiziție publică, părțile vor proceda, în principal, conform următorului mecanism:

Nr.	Activitate	Detaliere activități
<b>Etapa 1 – Stabilirea calendarului lunar de prestare a serviciilor</b>		
1	<b>Definirea calendarului de prestare</b>	Cu cel puțin 10 zile înainte de începerea lunii, Beneficiarul va transmite Prestatorului, programul propus pentru luna următoare, în care va indica zilele în care se vor presta serviciile de catering ce fac obiectul contractului.  După primirea și analiza programului lunar, în termen de maxim 2 zile lucrătoare Prestatorul va confirma Beneficiarului acceptarea programului.
<b>Etapa 2 Preluarea comenzii</b>		
1	<b>Primirea și confirmarea comenzii de către părți</b>	Prestatorul va primi comanda emisă de beneficiar, zilnic, în funcție de numărul de elevi prezenți la activitățile didactice. Comanda privind numărul de pachete ce trebuie livrate în ziua respectivă se emite zilnic, astfel: <b>Pentru schimbul 1 – Până la ora 8<sup>30</sup></b> <b>Pentru schimbul 2 – Până la ora 12<sup>30</sup></b>  După primirea și evaluarea comenzii, prestatorul va confirma livrarea comenzii.  După primirea comenzii Prestatorul va iniția și derula etapa de pregătire și preparare a pachetului alimentar, cu respectarea cerințelor cantitative și calitative prevăzute la de actele normative și prezentul caiet de sarcini.
2	<b>Prepararea produse comandate</b>	Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină <b>certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent</b> , 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

		<p><b>de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent</b>, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.</p> <p>Prestatorul va asigura prepararea produselor cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non- animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Prestatorul se obligă să prezinte beneficiarului, la simpla sa cerere, copii după aceste documente.</p>
	<b>Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate</b>	<p>Produsele care fac obiectul suportului alimentar vor fi livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.</p> <p>Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară.</p> <p>Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare.</p>
<b>Etapă 3. Livrarea comenzii</b>		
3	<b>Livrarea produselor preparate</b>	<p>Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți, zilnic, până cel mai târziu la ora <b>10:30 (pentru schimbul 1) și ora 14 (pentru schimbul 2)</b> a fiecărei zile în care se desfășoară activități didactice, la fiecare unitate de învățământ .</p> <p><b>Produsele alimentare vor fi</b> transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.</p> <p>Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări.</p> <p>Personalul utilizat de prestator pentru livrarea produselor trebuie să îndeplinească cerințele sanitare în vigoare.</p> <p>Prin modul în care va derula activitățile de livrare Prestatorul va asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual.</p> <p>Produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.</p> <p>În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ,</p>

		conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.
		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.
<b>Etapă 4. Recepția serviciilor și a produselor livrate</b>		
4	<b>Recepția comenzilor livrate</b>	Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțire a mărfurilor, întocmite și prezentate de către prestator. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor.
		Reprezentatii prestatorului și a Beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrate cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate.
		Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat de prestator trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.
		Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor trebuie să fie prezentate reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate.
5	<b>Recepția serviciilor prestate</b>	Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantităților de produse consumate, 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 către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pentru o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.
		Recepția serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor recepționate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice.
		La momentul recepției serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada respectivă cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate la cap. 3.3.2. din prezentul caiet de sarcini.
		Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza proceselor verbale de recepție întocmit conform celor prevăzute mai sus.
		Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform prevederilor art. 166 din HG 395/2016.

Toate activitățile trebuie realizate cu respectarea legislației și a reglementarilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a



prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, părțile vor adopta acele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în prezentul caiet de sarcini.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății, din cadrul Inspecției Sanitare de Stat și al direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale). (3) Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic din cantină, respectiv din unități care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și este păstrat, 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.

### 3.3.2. Produsele ce se vor livra în cadrul serviciilor de catering

Pentru alegerea și prepararea produselor ce se vor livra în cadrul viitorului contract se va ține cont de următoarele aspecte obligatorii:

Nr.	Categorie cerințe	Detalierea cerințelor
1	Cerințe privind conținutul porției/ meniului „masă caldă”	<p>Pachetul alimentar se va structura în conformitate cu prevederile următoarelor acte normative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hotărârea nr. 24/2024 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă</li> <li>- Ordinului MS nr. 1563/2008</li> </ul> <p><b><u>Masă caldă:</u></b></p> <p>Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar</li> <li>2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;</li> <li>3. pilaf cu legume și ficăței de pui</li> <li>4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc</li> <li>5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan</li> <li>6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor</li> <li>7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc</li> </ol>



		<p>8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă</p> <p>9. omletă cu legume</p> <p>10. paste cu sos ragu (sau alt tip de sos cu carne)</p> <p><b>Cantități minime-maxime, pentru fiecare porție:</b></p> <p>Carnea de pui/ porc/ vită: minim 80 g – maxim 120 g</p> <p>Garnitură: minim 120 g – maxim 220 g</p> <p>Omletă cu legume: minim 150 - maxim 250 g</p> <p>Paste cu sos ragu: minim 150 – maxim 250 g</p> <p>Pâine (chifle/batoane/felii): minim 80 g – maxim 120 g</p> <p>Gramajele indicate mai sus sunt calculate pentru produs finit.</p> <p><b>În oferta tehnică, prestatorul va prezenta/descrie minim 10 feluri de meniuri normale și minim 5 feluri de meniuri dietetice, în conformitate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini, indicând gramajul pentru fiecare componentă a meniului (garnitură/carne/pâine).</b></p> <p>In prepararea pachetului alimentar se vor folosi doar produse alimentare/alimente ce îndeplinesc cerințele de calitate și cantitate prevăzute în Ordinul MS nr. 1563/2008, corespunzătoare grupei de vârstă aferenta ciclului preșcolar/primar/gimnazial în conformitate cu legislația națională in vigoare.</p>
2	<p><b>Cerințe privind calitatea produselor alimentare ce compun meniul</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.</li> <li>2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușăcu apă.</li> <li>3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.</li> <li>4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și fripturac garnitură din paste făinoase, ci din legume.</li> <li>5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.</li> <li>6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.</li> <li>7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent</li> </ol>

		deanotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere. 8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare. 9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.
3	<b>Cerințe privind aportul caloric al meniului</b>	Meniul va avea un aport caloric minim de 400 calorii (kcal), asigurându-se un raport optim între elementele de bază (proteine, lipide, glucide) conform recomandărilor din Anexa 3, din Ordinul 1563/2008.
4	<b>Cerințe privind ambalare etichetare, marcare</b>	Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”. 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”;

Volumul serviciilor estimat pentru viitorul contract se conturează precum urmează:

Numărul de beneficiari	Numărul de zile	Număr de pachete alimentare
763 copii	115	763 zilnic 87.745 total contract

**Notă:** Numărul efectiv de pachete alimentare ce se vor comanda zilnic poate varia în funcție de copii efectiv prezenți la activitățile didactice.

***Astfel, propunerea tehnică și propunerea financiară va fi formulată ținând cont de numărul maxim de copii ce poate fi înscris în cadrul acestui program (763 de copii), respectiv de valorile indicate în tabelul de mai sus 87.745 (pachete alimentare), valori cărora le corespunde valoarea estimată a viitorului contract (1.207.371,20 lei - fără TVA).***

## 11. RESURSELE NECESARE PENTRU REALIZAREA ACTIVITĂȚILOR CONTRACTULUI

### 4.1. Resursele umane necesare realizării activităților contractului

Prestatorul trebuie să asigure resursele umane necesare și suficiente pentru realizarea activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor alimentare trebuie să respecte, pe toată perioada de derulare a activităților contractului, cerințele legale privind siguranța alimentară și să dețină avizele/autorizările impuse de lege în acest sens.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice lista personalului responsabil pentru îndeplinirea activităților de preparare și transport al produselor alimentare, împreună cu documentele suport care atestă îndeplinirea cerințelor legale privind siguranța și securitatea alimentară.

*Pentru demonstrarea îndeplinirii cerinței se va atașa Revisal/alte documente echivalente (contract de muncă/colaborare).*

***Prin documente suport se va înțelege Certificatul de instruire profesională privind însușirea notiunilor fundamentale de igienă sau dovada efectuării cursului de igienă, conform reglementărilor în vigoare (Curs de igienă, conform Ordin MS nr. 1225/2003), valabil la data prezentării. Precizăm că, în conformitate cu prevederile art. 14 alin. (3) din Ordinul MS nr. 1225/2003, certificatul anterior indicat are o valabilitate de maxim 3 ani de la data emiterii.***

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrană de regim și cantitate necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

La cererea motivată a elevului major/părintelui/rezentantului legal/ ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document- justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1) din Legea nr. 24/2024.

Documentele justificative care însoțesc cererea elevului major/părintelui/rezentantului legal/ ocrotitorului legal pot fi următoarele:

- a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/părinte/rezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;
- b) declarație pe propria răspundere a elevului major/părintelui/rezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1 la Legea nr. 24/2024.

În cazul în care, pentru îndeplinirea în bune condiții a activităților incluse în Contract, pe perioada derulării Contractului, Contractantul va avea nevoie de mai mult personal decât cel specificat în Propunerea Tehnică, acesta va răspunde pentru asigurarea acestor resurse, fără costuri suplimentare. În acest caz, Contractantul își va completa echipa cu propriul personal pe cheltuiala proprie.

Contractantul are obligația să se asigure și să urmărească cu strictețe ca orice persoană care face parte din personalul implicat în execuția contractului cunoaște foarte bine și înțelege cerințele, scopul și obiectivele Contractului, legislația și reglementările tehnice aplicabile, specificul activităților pe care urmează să le desfășoare în cadrul Contractului precum și a responsabilităților atribuite.

În cazul în care, pe parcursul derulării contractului, prestatorul intenționează să înlocuiască una sau mai multe persoane nominalizate în cadrul propunerii tehnice, acest lucru se poate realiza doar cu condiția ca persoanele noi implicate în derularea activităților contractului să dețină la rândul lor toate avizele/autorizările cerute de cadrul legal aplicabil. Acest lucru se va confirma, la cererea Beneficiarului, la momentul următoarei livrări, prin prezentarea documentelor suport care dovedesc îndeplinirea acestei cerințe.

#### **4.2. Infrastructura tehnică necesară realizării activităților Contractului**

Contractantul trebuie să se asigure că personalul care își desfășoară activitatea în cadrul Contractului, dispune de sprijinul material și de infrastructura necesară pentru a permite acestuia să îndeplinească activitățile în mod optim și să se concentreze asupra atingerii criteriilor de performanță aferente contractului respectiv a obiectivelor urmărite prin implementarea proiectului

În acest sens, Ofertantul va prezenta **lista cu echipamentele și dotările specifice derulării serviciilor de catering respectiv:**

- a) Ambalaje reutilizabile, necesare transportului produselor alimentare în condiții de temperatură adecvată

și care să asigure protecția la contaminări pe parcursul manipulării/transportului

b) Mijloace de transport avizate legal pentru transportul produselor alimentare preparate

Lista cu aceste echipamente și dotări specifice prezentată de Ofertant în Propunerea Tehnică trebuie să fie corespunzătoare scopului Contractului și să îndeplinească toate cerințele de funcționalitate și pentru utilizare stabilite prin legislația în vigoare, indiferent de forma de acces la infrastructura necesară pentru realizarea activităților în Contract.

Conform cadrului legal aplicabil în domeniul derulării activităților de catering, prestatorului va prezenta odată cu propunerea sa tehnică (în copie) și **Autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, pentru autovehiculele propuse pentru transportul produselor alimentare ce fac obiectul prezentului contract împreună cu dovada deținerii acestora;**

#### **4.4 SPECIFICAȚII TEHNICE PRIVIND PROTECȚIA MEDIULUI**

Produsele de catering vor fi livrate în ambalaje secundare și/sau de transport din materiale reciclabile sau compostabile în proporție de minim 10%. Produsul va fi ambalat individual, pentru o singură porție.

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta o declarație pe proprie răspundere în care va indica modalitatea de ambalare a pachetelor alimentare în ambalaje secundare și/sau de transport și va indica % de materiale reciclabile sau compostabile conținut în ambalaje.

Ofertantul trebuie să prezinte o listă de articole de unică folosință și de articole care nu sunt de unică folosință care vor fi utilizate pe parcursul executării contractului, indicând în mod special articolele care sunt de unică folosință.

#### **5. PROGRAMUL DE REALIZARE A CONTRACTULUI (GRAFICUL DE PRESTARE)**

În cadrul propunerii tehnice, ofertantul va ține cont de volumul și ritmicitatea livrărilor meniurilor, conform indicațiilor de la cap. 3.1.din prezentul caiet de sarcini.

După momentul semnării contractului, în funcție de graficul de derulare a activităților proiectului, beneficiarul va comunica prestatorului programul lunar de prestare precum și graficul aproximativ de livrare aferent contractului, întocmit pe luni/săptămâni, urmând ca acesta să fie actualizat, după caz, periodic (de regulă lunar), în funcție de programul școlar al grupului țintă precum și a condițiilor de derulare a activităților proiectului.

NOTĂ: modificarea graficului de prestare a serviciilor reprezintă o modificare nesubstanțială, de tip „adaptare la context practic” și nu impune modificări ale condițiilor de calitate sau modificări ale prețului unitar al unității de măsură a contractului, fiind transpusă prin aplicarea directă a clauzelor contractuale. Programul orar de livrare poate fi modificat de către Beneficiar, cu condiția notificării Prestatorului cu cel puțin o zi în prealabil.

#### **6. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR (BENEFICIAR) ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)**

Conform art. 51 din Legea 98/2016 ofertanții vor ține cont de reglementari obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii. Informații detaliate privind reglementările în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă se pot obține de la: Agenția Națională pentru Protecția Mediului ([www.anpm.ro](http://www.anpm.ro)), Ministerul Muncii și Justiției Sociale ([www.mmuncii.ro](http://www.mmuncii.ro)).

În acest scop ofertanții vor prezenta o declarație pe proprie răspundere (model propriu) prin care se va atesta faptul ca la elaborarea ofertei s-au respectat aceste cerințe.

#### **7. MANAGEMENTUL CONTRACTULUI DE PRESTĂRI SERVICII**



### 7.1. Gestionarea relației dintre Contractant (Prestator) și Achizitor (Beneficiar)

Achizitorul (Beneficiarul) este responsabil pentru derularea procedurii de atribuire a Contractului, monitorizarea execuției Contractului și efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului și a Planului de lucru (Graficul) al activităților acceptat, prin desemnarea unui Responsabil de Contract.

Responsabilul de Contract din partea Achizitorului va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului (Prestatorului), evidența tuturor documentelor referitoare la derularea Contractului, monitorizarea permanentă și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului.

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

Servirea mesei calde în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor 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.

La cererea motivată a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document- justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1) din HG 24/2024. În acest sens, documentele justificative care însoțesc cererea elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal pot fi următoarele:

- documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe elevul major/părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară:

- declarație pe propria răspundere a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal referitoare la apartenența la o religie care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1 din HG 24/2024.

Programul de servire a mesei și timpul alocat acestei activități sunt stabilite de către conducerea unității de învățământ, în funcție de numărul de elevi, de orarul școlii și de particularitățile specifice fiecărei unități de învățământ.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale - Legea nr. 123/2008 și Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008, precum și Legea nr. 24/2024 privind instituirea Programului național „Masa sănătoasă.”

Contractantul (Prestatorul) este responsabil pentru execuția la timp a tuturor activităților prevăzute și pentru obținerea rezultatelor stabilite prin Caietul de Sarcini, ca și pentru întreaga coordonare a activităților care fac obiectul Contractului.

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a Programului Național „Masă sănătoasă” va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

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.

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

Beneficiarul și Contractantul (Prestatorul) își transmit reciproc notificări de îndată ce una dintre părți

devine conștientă de apariția în perioada imediat următoare a unui eveniment sau a unei situații care ar putea:

- i. să conducă la întârzierea prestării serviciilor, generând nerespectarea termenului de livrare a produselor sau a serviciilor din Contract,
- ii. să conducă la modificarea Graficului de prestare al activităților acceptat
- iii. să afecteze scopul și sfera de cuprindere a serviciilor contractate inclusiv a criteriilor de performanță ale contractului
- iv. să afecteze activitatea Achizitorului (Beneficiarului) sau a altor factori interesați identificați în legătură cu serviciile incluse în Caietul de Sarcini .

**Toate comunicările (notificările) emise de părțile contractului vor fi transmise în scris, prin email sau fax. În cazuri urgente, comunicare între părți se poate derula și pe cale verbală (comunicare directă sau telefonic) cu condiția confirmării elementelor principale ale comunicării, în formă scrisă, cel târziu în ziua lucrătoare imediat următoare celei în care a avut loc comunicarea verbală.**

## **8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI**

Criteriul de atribuire a viitorului contract de achiziție publică este „cel mai bun raport calitate-preț”  
*Algoritmul de calcul pe baza căruia se punctează ofertele presupune alocarea unui număr de puncte pentru fiecare dintre criteriile de evaluare prevăzute, astfel:*

### **Algoritmul de calcul**

*Algoritmul de calcul pe baza căruia se punctează ofertele presupune alocarea unui număr de puncte pentru fiecare dintre criteriile de evaluare prevăzute, astfel:*

<i>Factor de evaluare</i>	<i>Pondere</i>
<i>Prețul ofertei P</i>	<i>20%</i>
<i>Materie primă Mp</i>	<i>40%</i>
<i>Cea mai scurtă distanță de la locul de producție la locul de consum D</i>	<i>40%</i>

### **Algoritmul de calcul**

**Punctajul pentru criteriul Prețul ofertei=P se acordă astfel:**

- a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor se acordă 20 de puncte.
- b). Pentru alt preț decât cel prevăzut la lit . a). Se acordă punctajul astfel:  
 $Punctajul n = (pre\ \text{minim} / pre\ n) \times 20.$

**Punctaj pentru pondere Materie primă se acordă astfel :**

**a) Pondere materie primă = Mp**

a). Pentru oferta de cu cea mai mare pondere a materiei prime în total cost se acordă 80 puncte;

b). Pentru celelate se va calcula următorul punctaj:

“n”= pondere materie primă ofertă “n” x 40 / N pondere materie primă cea mai mare dintre oferte

Nu se acceptă oferte având ponderea materiei prime în total cost sub 40%.

**Cea mai scurtă distanță de la locul de producție la locul de consum**

a). pentru cea mai mică distanță de la locul de producție la locul de consum, se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 puncte;

b). pentru o altă distanță înregistrată de la locul de producție la locul de consum, punctajul se determina prin formula:

$Punctaj (distanța n) = (distanța minimă/distanța n) \times 40$

**Punctajul total acordat se calculează pe baza formulei:**

$$P_{total} = P + Mp + D$$

Pentru calcularea punctajului pentru acest factor de evaluare, ofertanții vor atașa în Propunerea tehnică o declarație pe proprie răspundere în care va indica locul unde se va prepara pachetul alimentar cu „masă caldă”.

Adresa indicată trebuie să corespundă cu cea menționată în:

- Autorizația sanitar-veterinară anexată
- mențiunea în Certificatul Constatator eliberat de ONRC ca fiind punct de lucru autorizat

În cazul unei asocieri, pentru calcularea punctajului la acest factor de evaluare se va ține cont de distanța menționată/demonstrată de asociatul principal.

În cazul ofertelor clasate pe primul loc cu un punctaj egal, va fi desemnată câștigătoare oferta cu factorul „pondere materie primă” având punctajul cel mai mare, la punctaj egal următorul factor luat în considerare va fi „prețul”.

În cazul în care punctajele sunt identice pentru fiecare factor se va organiza o sesiune de departajare a clasatilor pe primul loc prin depunerea unui noi oferte de preț, având drept unic criteriu de atribuire „prețul cel mai scăzut”.

Contractul se atribuie ofertantului care îndeplinește criteriile de selecție și calificare impuse și a cărui ofertă a fost stabilită câștigătoare de către comisia de evaluare pe baza criteriului de atribuire precizat în anunțul de participare și în documentația de atribuire.

## **9. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE**

Prin propunerea tehnică înaintată, ofertantul are obligația de a face dovada conformității activităților care urmează a fi realizate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prin modul de întocmire a propunerii tehnice ofertantul trebuie să țină cont de prevederile documentației de atribuire, a documentelor ce însoțesc caietul de sarcini și să prezinte modul concret în care acesta își propune să execute contractul de achiziție publică, făcând referire la toate cerințele solicitate prin caietul de sarcini.

În acest sens ofertantul va prezenta:

**a). În oferta depusa, prestatorul va prezenta minim 10 feluri de meniuri normale și minim 5 feluri de meniuri dietetice, în conformitate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini, indicând gramajul pentru fiecare componentă a meniului (garnitură/carne/pâine).**

b). Formularul privind acceptarea tuturor condițiilor menționate în Caietul de sarcini completat corespunzător;

c). Prezentarea resurselor umane propuse pentru execuția contractului, împreună cu documentele suport, conform cap. 4.1. din prezentul caiet de sarcini, respectiv **dovada absolvirii cursurilor 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

d). Prezentarea infrastructurii tehnice propuse pentru execuția contractului, împreună cu documentele suport, conform cap. 4.2 din prezentul caiet de sarcini, respectiv lista cu ambalajele și mijloacele de transport, împreună cu autorizațiile sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport;

e). Declarație pe proprie răspundere cu privire la respectarea reglementărilor obligatorii în domeniul social și al mediului, conform cap. 6 din prezentul caiet de sarcini.

f). Alte documente solicitate prin Documentația de atribuire sau care sunt considerate de ofertant ca fiind relevante în raport cu cerințele acesteia.

**Propunerea tehnică elaborată de ofertant va respecta în totalitate cerințele prevăzute în documentația de atribuire și în Caietul de sarcini. Cerințele prevăzute sunt cerințe minime obligatorii.**

**În cazul în care oferta tehnică nu respectă toate cerințele prevăzute în documentația de atribuire și nu reflectă asumarea de către Ofertant a tuturor cerințelor/obligațiilor prevăzute în Caietul de Sarcini, Autoritatea Contractantă are dreptul de a o respinge, conform prevederilor Legii 98/2016.**

**Nu este permisă completarea ulterioară a propunerii tehnice, neprezentarea propunerii tehnice în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire va conduce la descalificarea ofertantului conform art.137 alin.(3) din H.G. nr.395/2016.**

## **10. MODALITATEA DE ÎNTOCMIRE ȘI PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE**

Propunerea financiară globală se va întocmi și prezenta conform **formularului de ofertă din secțiunea Formulare (Formular F)**, cu explicitarea TVA în mod distinct.

Odată cu acesta se vor prezenta **Anexa 1** la formularul de ofertă ce va prezenta prețul unitar al porției, așa cum acesta este descris în cadrul prezentului caiet de sarcini.

La întocmirea propunerii financiare se va ține cont de volumul maxim al viitorului contract de achiziție publică, **respectiv 87.745 pachete**, căruia îi corespunde valoare estimată publicată la pct. II.5. din prezenta fișă de date a achiziției (**1.207.371,20 lei fără TVA**).

**Astfel, propunerea financiară va fi însoțită de ANEXA 1 - defalcarea costurilor, per porție (pentru fiecare meniu prezentat în oferta tehnică) pe următoarele categorii:**

- valoare materii prime
- servicii de preparare a hranei
- servicii de transport

**Întocmit:**  
**Responsabil achiziții publice**

