PRIMĂRIA COMUNEI NĂPRADEA

ADRESA: Comuna Năpradea, Str. Principală nr. 23, jud. Sălaj
TEL: 0260-646250
E-mail: office@primarianapradea.ro

COMUNA NĂPRADEA
JUDEȚUL SĂLAJ
Nr. 10403 din 09.11.2026

APROBAT,
PRIMAR,
IANC LUCICA CĂLINA

ROMÂNIA COMUNA NĂPRADEA 1 JUDEȚUL SĂLAJ

CAIET DE SARCINI

PENTRU ATRIBUIREA ACORDULUI- CADRU având ca obiect *Servicii de catering la domiciliu pentru persoanele vârstnice vulnerabile din Comuna Năpradea*, ASIGURAT PRIN CONTRACT DE FINANȚARE nr. 4953 din 25.06.2026 în cadrul Programului Incluziune și Demnitate Socială nr. PIDS/632/PIDS_P6/OP4/ESO4.11/PIDS_A26/351361 pentru proiectul având ca obiect *„Servicii de îngrijire la domiciliu persoane vârstnice, comuna Năpradea, jud. Sălaj"* cod SMIS 2021: 351361

Cod CPV 55521000-8 – Servicii de catering la domiciliu

Prezenta documentație s-a întocmit în conformitate cu prevederile Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare , în special ale art.68 alin(1) lit. h) și art.111 referitoare la procedura proprie aplicabilă atribuirii contractelor de achiziție publică/acordurilor-cadru având ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa nr. 2 la Legea 98/2016, precum și cu respectarea principiilor prevăzute la art. 2 alin. (2) din aceeași lege și, în măsura în care sunt aplicabile, a prevederilor H.G. nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare. Nerespectarea de către ofertanți a prevederilor prezentului Caiet de sarcini conduce la considerarea ofertei ca neconformă, în conditiile prevazute în documentația de atribuire. Toate cerințele din prezentul Caiet de sarcini sunt minimale și obligatorii.

Informații privind autoritatea contractantă

UNITATEA ADMINISTRATIV TERITORIALĂ COMUNA NĂPRADEA - cu sediul in Comuna Năpradea, str. Principală, nr. 23, județul Sălaj, tel.: 0260-646250, email: primarianapradea@yahoo.com, cod fiscal **4495042**, reprezentata de dna. Ianc Lucica Calina, având funcția de Primar, în calitate de **achizitor**

Acordul-cadru supus achiziției publice: ***Servicii de catering la domiciliu pentru persoanele vârstnice vulnerabile din Comuna Năpradea***

Obiectul acordului-cadru de prestări servicii: Comuna Năpradea urmărește prin atribuirea acestui acord-cadru achiziționarea de servicii de catering pentru persoanele vârstnice vulnerabile din Comuna Năpradea, constând în masă caldă în regim de catering.

I. Introducere

Având în vedere situația identificată la nivelul Comunei Năpradea în care populația vârstnică se confruntă cu mai multe nevoi și probleme acute care le afectează, în special persoanele vârstnice aflate în situații de vulnerabilitate socio-medicală, respectiv:

- **Acces redus la servicii medicale** – Accesul limitat la îngrijire medical primară și de specialitate reprezintă una dintre cele mai critice probleme semnalate de persoanele vârstnice din comună.
- **Necesitatea unui sprijin concret pentru îngrijirea personală** – Rezultatele diagnozelor relevă în mod constant dificultăți majore în ceea ce privește îngrijirea de bază a persoanelor vârstnice – igienă corporală, hrănire, îmbrăcare, hidratare sau administrarea tratamentului.
- **Dificultăți în procurarea hranei și a medicamentelor** – Mulți vârstnici incluși în anchetele sociale trăiesc sub pragul sărăciei, cu venituri provenite din pensia minimă garantată sau ajutoare sociale.
- **Lipsa interacțiunii sociale și sentimentul de singurătate** – Un procent semnificativ dintre persoanele vârstnice din Năpradea sunt văduve, fără copii sau cu copii plecați în străinătate.
- **Accesibilitate scăzută a locuințelor** – Multe dintre locuințele vârstnicilor sunt amplasate în zone greu accesibile, fără infrastructură rutieră funcțională, iar din punct de vedere al amenajării interioare nu sunt adaptate nevoilor lor

se impune implementarea cu celeritate a unor măsuri de sprijin pentru susținerea persoanelor vârstnice din Comuna Năpradea, printre care și asigurarea accesului la o masă caldă pentru aceștia, în vederea reducerii riscului de malnutriție și excluziune socială pentru persoanele în vârstă aflate într-o situație de vulnerabilitate extremă.

În acest sens, între COMUNA NĂPRADEA și Ministerul Investițiilor și Proiectelor Europene a fost încheiat contractul de finanțare nr. 4953 din 25.06.2026 în cadrul Programului Incluziune și Demnitate Socială nr. **PIDS/632/PIDS_P6/OP4/ESO4.11/PIDS_A26/351361** pentru proiectul ***„Servicii de îngrijire la domiciliu persoane vârstnice, comuna Năpradea, jud. Sălaj"*** cod SMIS 2021: 351361, având ca obiect finanțarea pentru implementarea proiectului, respectiv a măsurilor de sprijin comunitar identificate în urma efectuării diagnozei sociale și a implementării planului de acțiune aprobat la nivelul UAT Comuna Năpradea.

Între obiectivele proiectului a fost prevăzută ca măsură de susținere a persoanelor vârstnice vulnerabile din Comuna Năpradea acordarea de hrană pentru 90 vârstnici vulnerabili cu venituri mici și foarte mici, timp de 5 zile pe săptămână, pentru o perioadă de 36 luni.

II. Obiectul achiziției publice

Obiectul achiziției îl constituie serviciile de catering la domiciliu pentru persoanele vârstnice vulnerabile din Comuna Năpradea, respectiv asigurarea unei mese calde prin pregătirea, prepararea, transportul și livrarea acesteia în 5 zile pe săptămână, pentru o durată de la semnarea acordului-cadru și până cel târziu la data de 25.10.2029.

Prezentul Caiet de sarcini stabilește condițiile minime pentru prestarea de servicii de catering pentru persoanele vârstnice vulnerabile din Comuna Năpradea, în cadrul proiectului ***„Servicii de îngrijire la domiciliu persoane vârstnice, comuna Năpradea, jud. Sălaj"*** cod SMIS 2021: 351361, având ca obiect finanțarea pentru implementarea proiectului, respectiv a măsurilor de sprijin comunitar identificate în urma efectuării diagnozei sociale și a implementării planului de acțiune aprobat la nivelul UAT Comuna Năpradea.

Prevederile cuprinse în Caietul de sarcini fac parte integrată din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează oferta de către fiecare ofertant.

Cerințele precizate în Caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. Orice ofertă prezentată care se abate de la acestea poate fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale stabilite prin Caietul de sarcini, fără modificarea obiectului și a cerințelor esențiale a achiziției.

III. Durata acordului-cadru de achiziție publică

Autoritatea Contractantă a decis achiziționarea serviciilor de catering în vederea acordării unei mese calde persoanelor vârstnice vulnerabile din Comuna Năpradea, prin încheierea unui acord-cadru cu un singur operator economic, pentru o durată de la semnarea acordului-cadru și până cel târziu la data de 25.10.2029.

În baza acordului-cadru se vor încheia 3 contracte subsecvente, aferente perioadelor de prestare stabilite prin documentația de atribuire, în conformitate cu prevederile art. 114-116 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice, respectiv pentru perioada 2026-2027, pentru anul 2028 și perioada din anul 2029 (până cel târziu la data de 25 octombrie 2029).

Durata și perioada efectivă de prestare aferente fiecărui contract subsecvent se vor stabili prin respectivul contract subsecvent, în funcție de necesitățile autorității contractante și cu respectarea perioadei de implementare/eligibilitate a finanțării.

Serviciile de catering se vor asigura 5 zile pe săptămână, de luni până vineri.

Pentru perioada cuprinsă între semnarea acordului-cadru, respectiv a primului contract subsecvent în anul 2026 și finalul anului 2027 a fost estimat un număr de 290 de zile, pentru anul 2028 a fost estimat un număr de 260 de zile, iar pentru anul 2029 a fost estimat un număr de 206 zile în care vor fi prestate serviciile de catering.

Data de începere a prestării serviciilor aferente primului contract subsecvent și numărul efectiv de zile aferent acestuia se vor stabili la momentul semnării acestuia, iar data de sfârșit a ultimului contract subsecvent nu va putea depăși data de 25.10.2029.

IV. Porții necesare

La momentul elaborării prezentului caiet de sarcini a fost estimat un număr de 90 de persoane vârstnice vulnerabile la nivelul Comunei Năpradea, numărul acestora putând fi actualizat în fiecare an, în funcție de situația existentă la momentul semnării contractelor subsecvente aferente și de limitele valorice ale acestora .

În conformitate cu prevederile legale în vigoare, Autoritatea Contractantă are obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite persoanelor vârstnice vulnerabile. În acest sens, Prestatorul are obligația ca în cadrul fiecărei livrări să includă, în mod total gratuit, o probă a pachetului alimentar distribuit care va fi predat persoanei desemnate din cadrul Atorității Contractante pentru implementarea proiectului. Această probă se păstrează de către persoanlul Autorității Contractante în condiții igienico-sanitare pentru a putea fi pusă la dispoziția organelor de control, la solicitare.

În cadrul ofertei prezentate se va avea în vedere și acest aspect, însă nu va fi inclus ca număr de porție în valoarea total ofertată.

V. Valoarea estimată a achiziției

Pentru estimarea valorii acordului-cadru și a contractelor subsecvente s-a ținut cont de numărul de persoane vârstnice vulnerabile declarate în cadrul cererii de finanțare a proiectului, pe baza Analizei de nevoi și a Diagnozelor întocmite de autoritatea contractantă, respectiv 90 de persoane, de numărul de zile estimat al fiecărui contract subsecvent, în total 756 de zile, precum și de prețul unitar estimat pe baza ofertei primite, respectiv 29,41 lei fără TVA.

În prețul unitar al mesei calde vor fi incluse toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv costuri privind transportul, livrarea și distribuirea acesteia. Prețul unitar este aplicabil în mod unitar tuturor categoriilor de meniu solicitate în cadrul prezentului caiet de sarcini, respectiv standard (fără restricții alimentare), meniul adaptat regimului alimentar hipoglucidic (pentru diabet) obligatoriu, precum și regimurile alimentare special ofertate suplimentar în cadrul factorului de evaluare P3, ofertanții neputând include în ofertele prezentate prețuri diferențiate pentru tipurile de meniu solicitate de Autoritatea Contractantă.

Valoarea maximă estimată a acordului-cadru este de **2.001.056,40 lei fără TVA**, care reprezintă valoarea maximă alocată prin contractul de finanțare pentru toată perioada de derulare a acestuia și nu va putea fi depășită.

Prețul unitar ofertat rămâne ferm pentru perioada primului contract subsecvent. Pentru următoarele două contracte, prețul unitar va putea fi ajustat, la solicitarea justificată a prestatorului și doar cu acceptul achizitorului, în funcție de evoluția indicilor de preț, prin aplicarea următoarei formule matematice conforme cu Instrucțiunea ANAP nr. 1/2021:

$$P_n = P_0 \times \frac{I_n}{I_0}$$

Unde:

- P_n = Prețul unitar ajustat, aplicabil noului contract subsecvent.
- P_0 = Prețul unitar inițial prevăzut în oferta financiară.
- I_n= **Indicele Prețurilor de Consum (IPC)** - *Total generale*, valabil pentru luna anterioară solicitării de ajustare, publicat oficial de Institutul Național de Statistică (INS).
- I_0 = Indicele Prețurilor de Consum (IPC) din luna depunerii ofertei financiare inițiale (luna de bază).

Solicitarea de ajustare va fi transmisă de prestator cu cel puțin **15 zile înainte** de semnarea unui nou contract subsecvent, însoțită de fișa de calcul și buletinele statistice oficiale emise de INS.

După semnarea unui contract subsecvent, prețul unitar stabilit în cadrul acestuia rămâne **ferm pe toată perioada lui de derulare**, neputând fi modificat prin inflație pe parcursul execuției sale.

În cazul modificării cotei de TVA aplicabile serviciilor care fac obiectul Acordului-cadru, se va aplica cota de TVA prevăzută de legislația în vigoare la data exigibilității taxei, fără modificarea prețului unitar fără TVA.

ATRIBUIREA ACORDULUI-CADRU/CONTRACTELOR SUBSECVENTE DE ACHIZIȚIE PUBLICĂ ESTE INIȚIATĂ SUB INCIDENȚA PREZENTEI CLAUZE SUSPENSIVE, în sensul că încheierea acordului-cadru/contractelor subsecvente este condiționată de alocarea fondurilor aferente fiecărui an bugetar. Având în vedere dispozițiile Legii nr.98/2016 privind achizițiile publice și H.G. nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare, autoritatea contractantă precizează că va încheia acordul-cadru/contractele subsecvente cu ofertantul declarat câștigător numai în măsura în care fondurile necesare achiziției vor fi alocate. În cazul în care, indiferent de motive, fondurile nu vor fi aprobate, procedura proprie se va anula de drept, fiind imposibilă încheierea acordului-cadru de achiziție publică. Ofertanții din cadrul acestei proceduri înțeleg că autoritatea contractantă nu poate fi considerată răspunzătoare pentru vreun prejudiciu în cazul anulării procedurii proprii, indiferent de natura acestuia și indiferent dacă autoritatea contractantă a fost notificată asupra existenței unui asemenea prejudiciu. Ofertanții din cadrul acestei proceduri acceptă utilizarea condițiilor speciale de mai sus/clauzei suspensive, asumându-și întreaga răspundere în raport cu eventualele prejudicii pe care le-ar putea suferi în situația descrisă.

UAT COMUNA NĂPRADEA, în calitate de autoritate contractantă, va încheia contractul cu ofertantul declarat câștigător numai în măsura în care fondurile necesare vor fi asigurate în bugetul Comunei Năpradea, într-un termen estimat de 6 luni, de la data comunicării rezultatului procedurii de atribuire. În cazul în care, deși vor fi inițiate demersurile legale necesare, nu va fi posibilă asigurarea fondurilor necesare, autoritatea contractantă va avea obligația de a anula procedura de atribuire, încheierea acordului-cadru devenind imposibilă, fără a fi create circumstanțele artificiale de anulare a procedurii. Ofertanții din cadrul acestei proceduri acceptă utilizarea condițiilor speciale de mai sus/clauzei suspensive, asumându-și întreaga răspundere în raport cu eventualele prejudicii pe care le-ar putea suferi în situația descrisă.

Având în vedere valoarea maximă/beneficiar ce cuprinde prețul produselor, al ustensilelor sigilate necesare consumului, cheltuieli de transport, de distribuție și depozitare

a acestora după caz, a numărului de zile în care se va acorda masa caldă, precum și a numărului de persoane vârstnice de la nivelul Comunei Năpradea, valoarea estimată a contractelor subsecvente la data elaborării prezentei documentații se calculează astfel:

- 2026-2027: 290 zile x 90 persoane x 29,41 lei fără TVA/porție = **767.601,00 lei fără TVA;**
- 2028: 260 zile x 90 persoane x 29,41 lei fără TVA/porție = **688.194,00 lei fără TVA;**
- 2029: 206 zile x 90 persoane x 29,41 lei fără TVA/porție = **545.261,40 lei fără TVA.**

Valoarea totală a contractelor subsecvente încheiate nu va putea depăși valoarea maxim estimată a acordului-cadru, respectiv **2.001.056,40 lei fără TVA.**
NOTĂ: *Valoarea contractelor subsecvente sunt estimate. Valoarea fiecărui contract subsecvent care va fi încheiat va putea fi diferită față de valorile menționate mai sus, dacă vor fi aduse modificări, prin acte normative, la tariful maxim alocat unui beneficiar, precum și dacă numărul de persoane vârstnice vulnerabile și/sau nr. de zile de prestare a serviciilor se modifică.*

VI. Condiții de decontare și plată

Decontarea și plata se vor face în funcție de serviciile prestate în baza comenzilor ferme primite de la beneficiar. Plata se va face lunar, în termen de 30 de zile de la recepția cantitativă și calitativă a serviciilor prin confirmarea zilnică a avizelor de expediție de către persoana desemnată.

Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 5 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- valoare materii prime;
- servicii de preparare a hranei;
- servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

Din preţul unitar ofertat pentru o masa caldă, cel puţin 40% se va aloca pentru achiziţia materiei prime. Oferta care alocă un procent inferior va fi respinsă ca neconformă. Procentul se declară în Anexa nr. 2 la Formularul de ofertă (Formular 7).

VII. SPECIFICAŢII TEHNICE

A. Calitatea produselor

Serviciul alimentar va respecta normele sanitare şi dietetice în vigoare, iar meniurile vor fi adaptate, pe cât posibil, la nevoile individuale şi eventualele afecţiuni medicale ale beneficiarilor.

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 1308/2013 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. 1037/2001 şi (CE) nr. 1234/2007, ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 – Brânzeturi cu pastă opărită (caşcaval).

Dacă există cereri din partea beneficiarilor care au nevoie de suport alimentar diferenţiat, aceştia vor beneficia de produse adecvate situaţiei lor, în limita valorii stabilite pentru o porţie de masa caldă.

Pentru beneficiarii care necesită suport alimentar diferenţiat, se va asigura regimul alimentar solicitat de autoritatea contractantă pe baza recomandării medicale, în limita valorii stabilite per porţie de masa caldă. În comunicarea către prestator, beneficiarii vor fi identificaţi prin cod, fără transmiterea numelui, diagnosticului sau a altor date medicale care nu sunt necesare prestării serviciului.

Tipurile de hrană de regim şi cantităţile necesare vor fi prevăzute în contractul subsecvent, beneficiarii fiind identificaţi exclusiv prin cod (Beneficiar nr. 1, Beneficiar nr. 2 etc.). Pentru fiecare beneficiar se vor indica numai cerinţele privind regimul alimentar necesar, fără menţionarea numelui, a diagnosticului sau a altor date medicale care nu sunt necesare prestării serviciilor.

Indiferent de tipul de meniu solicitat, acesta va trebui să respecte cerinţele cantitative şi calitative prevăzute în prezentul caiet de sarcini, precum şi normele aplicabile privind prepararea, manipularea, ambalarea, transportul şi siguranţa alimentelor.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoţite, după caz, de documentele de calitate şi sanitar veterinare prevăzute de legislaţia aplicabilă.

Ofertantul trebuie să asigure condiţii igienico-sanitare prevăzute de acte normative privind depozitarea şi păstrarea produselor agroalimentare.

Prestatorul va livra masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării, respectiv:

- Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.
- Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supa cu găluşti şi friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- 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.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unităţi autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor. Prestatorul de servicii se va asigura că pe durata transportului până la livrare, produsele sunt menţinute în condiţii de temperatură care să nu permită multiplicarea microorganismelor.

În vederea asigurării condiţiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar vor fi livrate în porţii individuale, în ambalaje alimentare care să

respecte legislaţia privind materialele în contact cu alimentul, sigilate şi etichetate corespunzător, însoţite de ustensile sigilate necesare consumului, care permit consumul în condiţii optime de igienă.

Ambalajele utilizate vor fi reciclabile, reutilizabile sau compostabile, cu respectarea principiului „de a nu prejudicia în mod semnificativ" (DNSH). Prestatorul va asigura colectarea selectivă a ambalajelor rezultate şi predarea acestora către operatori autorizaţi, conform legislaţiei privind regimul deşeurilor.

Variante orientative de meniu:

1. Pui la cuptor cu orez şi morcov – supă de legume;
2. Curcan înăbuşit cu piure de cartofi – ciorbă rădăuţeană;
3. Peşte la cuptor cu cartofi natur – Ciorbă de zarzavat;
4. Tocăniţă de vită cu mămăligă – Supă de fasole verde;
5. Chiftele de curcan la cuptor cu legume – Ciorbă de varză;
6. Paste carbonara – Supă limpede de pui;
7. Ostropel de pui cu mămăligă – Ciorbă de legume;
8. File de peşte cu orez– Ciorbă a la grec;
9. Musaca de cartofi cu carne de vită – Supă tăiţei;
10. Paste cu curcan şi sos de legume – Ciorbă cu perişoare;
11. Mâncare de fasole verde cu pui – Ciorbă de cartofi;
12. Pilaf cu ciuperci şi pulpă – Supă de legume.

Variantele de meniu de mai sus arată structura porţiei şi varietatea aşteptată, neconstituind o recomandare medicală. Ofertanţii pot propune alte preparate echivalente, gramajele, reţetele, alergenii şi valorile nutriţionale fiind precizate în oferta tehnică.

În cadrul ofertei prezentate se vor preciza 2 variante de meniu /săptămână. Se subliniază evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite.

Masa caldă zilnică va cuprinde cel puţin: felul I (supă/ciorbă), felul II (preparat principal cu garnitură) şi pâine. Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică meniurile pentru cel puţin 2 săptămâni, cu reţetar, ingredientele, gramajele, aportul caloric şi alergenii fiecărui preparat, avizate de un nutriţionist-dietetician autorizat.

Meniurile vor fi adaptate nevoilor persoanelor vârstnice (preparate uşor de mestecat şi digerat, cu conţinut redus de sare şi grăsimi, evitarea preparatelor prăjite şi a mezelurilor afumate în exces).

Asigurarea regimului alimentar hipoglucidic, pentru beneficiarii cu diabet, este obligatorie pentru toți ofertanții, la același preț unitar/porție. Ofertele care nu asigură acest regim vor fi considerate neconforme.

Pregătirea și prepararea hranei se va face de către prestator, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii, precum și în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare. Se va avea în vedere pregătirea dietetică a mâncărurilor, prin fierbere, coacere și mai puține prăjeli, fără condiment iritative, moderat sărate, fără subtanțe conservante și coloranți artificiali în conținut, evitându-se pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni. Sosurile preparate nu vor conține multă făină sau alte adaosuri de îngroșare.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, adaptate persoanelor vârstnice. Masa caldă zilnică (felul I, felul II și pâine) va asigura un aport energetic de minimum 700 kcal/porție, reprezentând aproximativ 35-40% din necesarul energetic zilnic al unei persoane vârstnice, cu o distribuție orientativă a principiilor nutritive de 15-20% proteine, 25-30% lipide și 50-55% glucide. Gramajele minime pe porție vor fi: felul I – 300 ml; felul II – 300 g (preparat principal și garnitură), din care minimum 100 g carne/pește (produs finit) în cazul preparatelor cu carne; pâine – 100 g. Aportul caloric și gramajele se precizează pentru fiecare preparat în meniurile din propunerea tehnică, avizate de nutriționist-dietetician.

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; Autoritatea Contractantă are obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

B. Metode pentru testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate care au metodele de analiză acreditate.

Autoritatea Contractantă va verifica prin sondaj gramajul net, temperatura, integritatea ambalajului, meniul, alergenii și documentele lotului. Procesul verbal întocmit ca urmare a verificării produselor va include obligatoriu data, metoda și rezultatul măsurării, porțiile afectate și măsura luată.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de instruire privind însușirea

noţiunilor fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 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 aptitudine specifică activităţii desfăşurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

În acest sens, în cadrul propunerii tehnice, ofertanţii vor nominaliza persoanele implicate în producerea, manipularea şi distribuţia mesei calde şi vor prezenta pentru aceştia următoarele documente:

- dovada absolvirii unui curs de instruire privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă sau echivalent şi
- dovada controlului medical periodic efectuat la zi.

Persoanele care lucrează în zona de manipulare a alimentelor, vor păstra igiena personală şi vor purta echipament de lucru adecvat şi curat.

C. Condiţii pentru transport şi distribuţie

Produsele alimentare vor fi transportate de la Prestator la beneficiar, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, potrivit prevederilor legislaţiei în vigoare.

În acest sens, în cadrul propunerii tehnice, ofertanţii vor preciza mijloacele de transport care vor fi utilizate pentru prestarea serviciilor care fac obiectul acordului-cadru ce urmează a fi încheiat şi vor menţiona de asemenea tipul mijlocului de transport şi numărul de înmatriculare al acestuia.

Tot în cadrul propunerii tehnice, ofertanţii vor prezenta dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinar şi pentru siguranţa alimentelor a fiecăruia dintre mijloacele de transport utilizate pentru îndeplinirea acordului-cadru ce urmează a fi încheiat.

Mijloacele de transport trebuie menţinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Distribuţia alimentelor se va efectua numai de către persoane care deţin certificat de absolvire a unui curs de Noţiuni fundamentale de igienă cu respectarea Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educaţiei nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noţiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare cu modificările

și completările ulterioare și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Livrarea mesei calde se va realiza la domiciliul beneficiarilor din Comuna Năpradea, pe baza listei de beneficiari cu adresele acestora. Lista beneficiarilor și a adreselor acestora va fi prezentată la semnarea acordului-cadru, respectiv a contractelor subsecvente numai operatorului economic declarat câștigător.

Livrarea mesei calde se va realiza la domiciliul beneficiarilor din Comuna Năpradea, pe baza listei de beneficiari cu adresele acestora. Lista beneficiarilor și a adreselor acestora va fi prezentată la semnarea acordului-cadru, respectiv a contractelor subsecvente numai operatorului economic declarat câștigător.

Pentru fundamentarea planului logistic și a timpului maxim de transport ofertat (factorul de evaluare P4), distribuția estimată a beneficiarilor pe localitățile componente ale Comunei Năpradea, la data elaborării prezentului caiet de sarcini, este următoarea:

Nr. crt.	Localitatea (satul)	Număr estimat de beneficiari
1	Năpradea (reședință)	19
2	Cheud	43
3	Someș-Guruslău	8
4	Traniș	11
5	Vădurele	9
	TOTAL	**90**

Distribuția are caracter estimativ; numărul beneficiarilor din fiecare localitate poate varia pe parcursul derulării acordului-cadru, în limita numărului total de beneficiari, fără ca prestatorul să poată pretinde costuri suplimentare. Lista nominală și adresele beneficiarilor se comunică exclusiv operatorului economic declarat câștigător, conform paragrafului de mai sus.

Livrarea mesei calde se va face zilnic, de luni pana vineri, în intervalul orar 12:00-14:00, la domiciliile beneficiarilor, conform graficului de distribuție aprobat de autoritatea contractantă, prin personalul propriu al operatorului economic declarat câștigător.

Prestatorul are obligația de a asigura livrarea și în condiții meteorologice nefavorabile (zăpadă, viscol, drumuri greu practicabile), cu mijloace logistice adecvate pentru accesul în zonele greu accesibile din satele aparținătoare. În situațiile în care livrarea

zilnică devine obiectiv imposibilă, prestatorul, cu acordul prealabil al Autorității Contractante, va livra anticipat porțiile pentru zilele afectate sub formă de preparate ușor de păstrat, fără costuri suplimentare.

În propunerea tehnică se va preciza timpul maxim de transport (factorul de evaluare P4), calculat de la ora închiderii caserolelor/finalizării porționării până la ora livrării la ultimul beneficiar de pe traseu. Ora livrării se consemnează zilnic în fișa de livrare semnată de beneficiar sau de coordonatorul desemnat.

Datele de identificare și adresele beneficiarilor vor fi prelucrate de prestator exclusiv în scopul executării acordului-cadru, cu respectarea Regulamentului (UE) 2016/679, în condițiile unei clauze de prelucrare a datelor cu caracter personal incluse în acordul-cadru.

În acest sens, în cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta Grafic de livrare-distribuție cu prezentarea intervalelor orare de livrare, mijloacele de transport alocate și de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale, precum și menționarea personalului desemnat pentru distribuția mesei calde.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, în funcție de necesități, respectiv intervalul orar de livrare și distribuire, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data livrării.

D. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei Text cu relevanță pentru SEE, pentru produsele alimentare care nu se supun prevederilor definiției *„produs alimentar preambalat"* și sunt distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele, următoarele informații: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii, precum și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

VIII. Recepția serviciilor prestate

Recepția serviciilor se va realiza zilnic, de către autoritatea contractantă prin persoanele desemnate în acest sens.

UAT Comuna Năpradea desemnează un coordonator local de program care va fi din categoria de personal propriu, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere. Acesta va supraveghea distribuirea pachetelor cu masa caldă și va semna documentele emise de către Prestator pentru confirmarea livrării cantităților solicitate (proces-verbal de predare primire, aviz de expediție etc.)

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave în legătură cu starea de sănătate a beneficiarilor, autoritatea contractantă, prin personalul desemnat va avea dreptul să sisteze distribuirea mesei calde, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu altele/alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare, în termen de maxim **60 de minute** de la constatare.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, autoritatea contractantă va aplica penalitățile prevăzute în acordul-cadru/contractul subsecvent, iar în cazul caracterului repetitiv al deficiențelor se va putea declanșa procedura de reziliere, în condițiile prevăzute în acordul-cadru.

Coordonatorul local de program ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de prestare, precum și evidența numărului de beneficiari.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de beneficiari în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la prestator.

Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul lunar și va sta la baza decontării serviciilor prestate.

IX. Criteriul de atribuire

În conformitate cu prevederile art. 111 alin. (6) și ale art. 187 alin. (3) lit. c) din Legea nr. 98/2016, Autoritatea contractantă va stabili oferta câștigătoare pe baza criteriului de atribuire ***cel mai bun raport calitate-preț*** prin aplicarea factorilor de evaluare de mai jos:

1. **Prețul ofertei (P1)**
   Punctaj maxim 40 puncte
   Algoritm de calcul:
   - pentru cel mai scăzut dintre prețurile unitare/porție (lei fără TVA) ofertate se acordă punctajul maxim alocat

- pentru celelalte preţuri ofertate punctajul P(n) se calculează proporţional, astfel P(n)=(Preţ minim ofertat/Preţ n)xPunctaj maxim alocat.

2. **Procentul alocat din preţul ofertat per porţie de masa caldă pentru achiziţia materiei prime (P2)**

   Punctaj maxim 20 puncte

   Algoritm de calcul:

   - ofertei care alocă cel puţin 40% din preţul ofertat per porţie de masa caldă pentru achiziţia materiei prime se acordă 0 puncte
   - ofertei care alocă cel puţin 45% din preţul ofertat per porţie de masa caldă pentru achiziţia materiei prime se acordă 10 puncte
   - ofertei care alocă cel puţin 50% din preţul ofertat per porţie de masa caldă pentru achiziţia materiei prime se acordă 20 puncte.

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

   a) materia primă
   b) prepararea hranei
   c) distribuţie

3. **Regimuri alimentare speciale asigurate suplimentar faţă de regimul hipoglucidic obligatoriu (P3)**

   Punctaj maxim 20 puncte

   Algoritm de calcul:

   - ofertei care asigură numai regimul hipoglucidic (obligatoriu) se acordă 0 puncte;
   - ofertei care asigură suplimentar 1 regim alimentar special se acordă 5 puncte;
   - ofertei care asigură suplimentar 2 regimuri alimentare speciale se acordă 10 puncte;
   - ofertei care asigură suplimentar 3 regimuri alimentare speciale se acordă 15 puncte;
   - ofertei care asigură suplimentar toate cele 4 regimuri alimentare speciale se acordă 20 puncte.

Regimurile alimentare speciale luate în considerare sunt: (1) hiposodat; (2) fără gluten; (3) fără lactoză; (4) cu consistenţă modificată (pasat/piure), pentru persoanele cu dificultăţi de masticaţie sau deglutiţie. Regimurile ofertate se asigură la acelaşi preţ unitar/porţie, pe baza meniurilor avizate de un nutriţionist-dietetician autorizat prezentate în propunerea tehnică, se acordă beneficiarilor pentru care există recomandare medicală şi devin obligaţii contractuale.

4. **Timpul maxim de transport al mesei calde (P4): punctaj maxim 20 puncte**

Algoritm de calcul:

Timpul maxim de transport se exprimă în minute și reprezintă intervalul dintre ora închiderii caserolelor/finalizării porționării și ora livrării la ultimul beneficiar de pe traseu. Timpul maxim acceptat este de 120 de minute; ofertele care prevăd un timp de transport mai mare de 120 de minute vor fi considerate neconforme.

a) Pentru un timp de transport mai mic sau egal cu 60 de minute se acordă punctajul maxim alocat factorului (P_{max}), respectiv 20 puncte. Nu se acordă punctaj suplimentar pentru un timp mai mic de 60 de minute.

b) Pentru un timp de transport cuprins între 60 și 120 de minute (Tn), punctajul se calculează astfel:

P_n=(60/Tn) x Pmax

Unde:

P(n)-punctajul obținut de ofertant pentru acest factor.

60 – timpul de referință, în minute;

Tn – timpul maxim de transport ofertat de ofertantul "n", în minute;

Pmax – punctajul maxim alocat acestui factor, respectiv 20 de puncte

Timpul ofertat trebuie să fie susținut de planul logistic prezentat în propunerea tehnică (unitatea de preparare, traseele pe sate, numărul de mijloace de transport, orele de plecare și de livrare). Un timp care nu este susținut de planul logistic conduce la considerarea ofertei ca neconformă. Timpul ofertat devine obligație contractuală, iar depășirea acestuia se sancționează conform acordului-cadru.

PUNCTAJ MAXIM TOTAL:100 puncte.

Ofertele vor fi clasificate in ordinea descrescatoare a punctajului total, care se calculeaza pe baza formulei:

P= P1 + P2 + P3 + P4 = max 40 de puncte + max 20 de puncte + max 20 puncte + max 20 puncte = max 100 de puncte, unde:

P1 – Prețul ofertei - maxim 40 puncte;

P2 – Procentul alocat din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime (P2) - maxim 20 puncte;

P3 - Regimuri alimentare speciale asigurate suplimentar față de regimul hipoglucidic obligatoriu (P3)- maxim 20 de puncte;

P4 - Timpul maxim de transport al mesei calde (P4) - maxim 20 de puncte

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în următoarea ordine: P1 – Prețul ofertei, P4 – Timpul maxim de transport al mesei calde, P3 –

Regimuri alimentare speciale, P2 – Procentul alocat pentru materia primă. În situaţia în care egalitatea se menţine, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, iar oferta câştigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

X. Elaborarea şi prezentarea ofertei

Ofertantul va elabora oferta în conformitate cu cerinţele caietului de sarcini şi va indica motivat care dintre informaţiile din ofertă sunt confidenţiale sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în conformitate cu art. 57 din Legea nr. 98/2016.

Preţul acordului-cadru se exprimă în lei fără TVA.

Devin anexe, parte integrantă a acordului-cadru, fără a se limita la acestea, următoarele documente:

- Caietul de sarcini;
- Propunerea tehnică;
- Propunerea financiară;

În cazul în care, pe parcursul îndeplinirii acordului-cadru, se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerinţelor prevăzute în caietul de sarcini, prevalează prevederile caietului de sarcini.

A. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnica elaborata de ofertant va respecta in totalitate cerintele prevazute in Caietul de sarcini. Propunerea tehnica trebuie sa reflecte asumarea de catre ofertant a tuturor cerintelor/obligatiilor prevazute in Caietul de sarcini. De asemenea, propunerea trebuie sa convinga Autoritatea Contractanta ca, in caz de atribuire, ofertantul dispune de resurse materiale si umane suficiente precum si de expertiza necesara pentru a asigura indeplinirea acordului-cadru cu respectarea tuturor prevederilor legale nationale in vigoare.

Nu se admite simpla asumare a îndeplinirii cerinţelor caietului de sarcini.

Se va prezenta un plan logistic de preparare, ambalare, transport şi livrare a mesei calde. Planul va cuprinde unitatea de preparare autorizată/înregistrată sanitar-veterinar, ora preparării/ambalării, ora plecării, traseul de livrare, ora estimată de sosire la locaţie, mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, recipientele utilizate, modul de menţinere şi monitorizare a temperaturii şi măsurile de remediere în caz de întârziere sau neconformitate.

În propunerea tehnică, ofertantul va declara în mod expres:

(i) regimurile alimentare speciale asigurate suplimentar față de regimul hipoglucidic obligatoriu (factorul P3), însoțite de meniurile aferente avizate de nutriționist-dietetician;
(ii) timpul maxim de transport, în minute (factorul P4);

Elementele declarate devin obligații contractuale.
Operatorii economici ce depun ofertă trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, din care să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii, precum și faptul că are capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul acordului-cadru .

În acest sens, operatorul economic **(lider, asociat, terț susținător, subcontractant)** va prezenta certificat constatator emis de către ONRC din care să reiasă denumirea completă, sediul social și punctele de lucru, persoanele autorizate (administrator/persoane împuternicite), precum și faptul că ofertantul este autorizat pentru prestarea serviciilor ofertate. Informațiile cuprinse în certificatul constatator trebuie să fie reale/valabile la data prezentării. Pentru persoane juridice/fizice străine: documente edificatoare (traduse si legalizate) care să dovedească o formă de înregistrare ca persoană juridică în conformitate cu prevederile legale din țara în care ofertantul este rezident; acte (original si copie) din care să rezulte calitatea de operator economic autorizat și înregistrat: statutul legal, locul de înregistrare și obiectul de activitate, emise de organisme competente din țara de origine a ofertantului

Documentul prezentat în cadrul ofertei va fi emis într-un termen de maxim 30 de zile anterior datei de depunere a ofertelor.

Obiectul acordului-cadru trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de către ONRC, iar ofertantul să fie autorizat să desfășoare activitățile aferente acordului-cadru, pentru codul CAEN – activități de alimentație (servicii de catering).

În cazul persoanelor fizice autorizate se va prezenta autorizația de funcționare sau alte documente echivalente din care să rezulte competențele acestora de a presta serviciile care fac obiectul acordului-cadru care urmează a fi încheiat.

Operatorul economic va prezenta o listă cu persoanele implicate în derularea acordului-cadru. Se vor nominaliza cel puțin o persoană pe poziția de bucătar calificat și o persoană pe poziția de șofer.

Pentru personalul implicat în derularea acordului-cadru, operatorii economici vor prezenta următoarele documente:

- Certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform ordinului ministrului sănătății și 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 conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare în copie certificată "conform cu originalul";
- documentul care atestă forma de colaborare (contract de muncă/colaborare sau alte forme de contractare);
- pentru persoană nominalizată pe poziția de bucătar calificat se vor prezenta de asemenea:
  a) documentul de calificare;
  b) documente justificative din care să reiasă că acesta are experiență pe poziția de bucătar calificat de minim un an (ex. extrasul ReviSal, contracte de muncă, recomandări, etc.).

Prestatorul va asigura participarea efectivă la executarea contractului a personalului-cheie nominalizat în ofertă. Înlocuirea personalului-cheie este permisă numai în situații obiective și doar cu acordul Autorității Contractante. Personalul propus pentru înlocuire trebuie să dețină calificarea și experiența profesională cel puțin echivalente cu cele ale persoanei înlocuite.

Operatorii economici ce depun ofertă trebuie să demonstreze că dețin autorizațiile legale necesare pentru prestarea serviciilor care fac obiectul acordului-cadru . Cerința se aplică inclusiv subcontractanților/terților susținători (dacă este cazul) implicați în procesul de preparare și/sau livrare/distribuție a pachetului alimentar. Se va prezenta autorizația sanitar veterinară/documentul de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor, valabil/ă la momentul prezentării acesteia.

Ofertantul trebuie să demonstreze că mijloacele de transport alocate pentru îndeplinirea acordului-cadru sunt autorizate legal pentru asigurarea condițiilor stricte de siguranță alimentară pe întreaga durată a transportului pachetului alimentar, respectiv de la locul de preparare la punctele de livrare. În acest sens, Operatorul economic **(lider, asociat, terț susținător, subcontractant)** implicat în procesul de livrare/distribuție pachet alimentar va prezenta documentul justificativ, respectiv documentele de înregistrare sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport alocate pentru îndeplinirea acordului-cadru .

Operatorii economici ce depun ofertă trebuie să facă dovada că cifra de afaceri medie anuală care vizează activitatea din ultimii 3 ani, respectiv 2023, 2024 și 2025 este cel puțin

egală cu **767.601,00 lei.** În acest sens, Operatorul economic va prezenta în ofertă documentele relevante privind demonstrarea situației economice și financiare, documente care reflectă o imagine fidelă a situației economice și financiare a ofertantului și atestă respectarea cerinței minime obligatorii privind cifra de afaceri medie anuală care vizează activitatea din ultimii 3 ani, respectiv 2023, 2024 și 2025.

Documente relevante: bilanțul contabil cu dovada comunicării acestuia către organele competente, contul de profit și pierdere, rapoarte de audit financiar întocmite de entități specializate sau alte documente justificative din care comisia de evaluare să poată determina cifra de afaceri globală pentru anii 2023, 2024 și 2025. În cazul operatorilor economici înființați mai recent, cifra de afaceri medie anuală se raportează la perioada de activitate.

Operatorii economici ce depun ofertă trebuie să demonstreze că au capacitatea tehnică și profesională de a executa acordul-cadru la un standard de calitate superioară, respectiv să facă dovada că a prestat în ultimii 3 ani, raportați la termenul limită de depunere a ofertelor, servicii similare celor care fac obiectul acordului-cadru, la nivelul a maxim 5 contracte finalizate și a căror valoare cumulată să fie de cel puțin **767.601,00 lei fără TVA.** Prin servicii similare se înțelege prestarea serviciilor de catering la nivelul instituțiilor de asistență socială (centre/cămine de bătrâni, centre de zi etc.), unități de învățământ, unități sanitare sau livrare la domiciliu.

În acest sens se va prezenta lista cu principalele prestări de servicii similare din ultimii 3 ani raportați la data limită de depunere a ofertelor, precum și documente justificative (copii ale contractelor de prestări servicii însoțite de procese verbale de recepție, facturi confirmate de beneficiari, documente constatatoare etc) din care să reiasă cel puțin următoarele informații: serviciile prestate, beneficiarii acestora, valoarea serviciilor prestate și perioada prestării serviciilor.

Operatorii economici ce depun ofertă trebuie să facă dovada că la elaborarea ofertei s-a tinut cont de obligatiile referitoare la conditiile de munca în domeniile mediului, social si al relatiilor de munca si ca acestea vor fi respectate pe parcursul indeplinirii acordului-cadru . (Formular 12J).

Informațiile detaliate privind obligațiile referitoare la condițiile de muncă în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă pot fi obținute de către operatorii

economici de la autoritățile publice competente și instituțiile cu rol de reglementare, control și inspecție din domeniul mediului, muncii și protecției sociale de la nivel național.

Ofertanții vor prezenta o declarație pe propria răspundere prin care își asumă respectarea tuturor obligațiilor legale aplicabile activităților de preparare, manipulare, ambalare, depozitare, transport și distribuție a produselor alimentare care fac obiectul acordului-cadru , inclusiv a normelor sanitar-veterinare, de siguranță alimentară, igienă și sănătate publică.

De asemenea, ofertanții vor declara că își asumă răspunderea pentru calitatea, conformitatea, siguranța și trasabilitatea produselor alimentare livrate, precum și pentru orice consecințe generate de neconformitatea produselor/serviciilor prestate, inclusiv, dar fără a se limita la, situații de toxiinfecție alimentară, reacții adverse, alergii determinate de nerespecatrea meniurilor/ingredientelor declarate, contaminare, livrare de produse alterate, neconforme sau nesigure pentru consum, în măsura în care acestea sunt cauzate de fapta, culpa, omisiunea, nerespectarea obligațiilor legale sau contractuale de către ofertant/prestator, personalul acestuia, subcotractanții sau persoanele implicate în executarea acordului-cadru .

B. Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiară va fi exprimată exclusiv în lei fără TVA și are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei.

Propunerea financiară va conține:

- Formularul de ofertă financiară;
- Centralizatorul de prețuri – se va stabili prețul unitar/porție

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

a) materia primă
b) prepararea hranei
c) distribuție

Propunerea financiară, respectiv prețul total ofertat pentru acordul-cadru se va încadra în valoarea maxim estimată. Pentru primul contract subsecvent, respectiv perioada cuprinsă între data semnării acestuia și 31 decembrie 2027, propunerea financiară se va elabora conform datelor certe precizate la nivelul caietului de sarcini: maxim 29,41 lei fără TVA/pachet alimentar x 290 zile x 90 beneficiari. Ofertele care depășesc prețul unitar maxim de 29,41 lei fără TVA/porție vor fi considerate inacceptabile.

Valorile aferente contractelor subsecvente pentru următorii ani și care urmează a fi încheiate se vor oferta în funcție de valoarea maxim estimată a unui pachet alimentar la momentul depunerii ofertei, numărul de beneficiari maxim estimat și numărul de zile menționate în cadrul prezentului caiet de sarcini.

XI. Legislația aplicabilă

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se derulează conform procedurii proprii elaborată în conformitate cu:

- ✓ Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;
- ✓ Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;
- ✓ Hotărârea Consiliului Local al Comunei Năpradea nr. 51 din 31.07.2025 privind aprobarea depunerii proiectului cu titlul „Servicii de îngrijire la domiciliu persoane vârstnice, Comuna Năpradea, jud. Sălaj"
- ✓ Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile și completarile ulterioare;
- ✓ Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului
- ✓ Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei Text cu relevanță pentru SEE
- ✓ Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare;
- ✓ Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, republicată, cu modificările și completările ulterioare;

- ✓ Regulamentul (UE) 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date (Regulamentul general privind protecția datelor);
- ✓ Hotărârea Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;
- ✓ Ordinul ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare;
- ✓ Instrucțiunea ANAP nr. 1/2021 privind modalitatea de ajustare a prețului contractului de achiziție publică/sectorială.

Intocmit,
Compartiment Achizitii Publice,
prin Roxana Marincaș – expert cooptat
VEO GROUP SRL