



Nr.3410 / 28.05.2026



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru prescolarii și elevii Școlii Gimnaziale nr.1 Horoatu Crasnei, comuna Horoatu Crasnei, judetul Salaj, acordat în baza HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „MASĂ SĂNĂTOASĂ” (PNMS)

1. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering pentru școli Cod CPV 55524000-9 - Servicii de catering pentru școli (Rev. 2).

Având în vedere ca ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 HOROATU CRASNEI, GRĂDINITA CU PROGRAM NORMAL HOROATU CRASNEI, ȘCOALA GIMNAZIALĂ DR. DIMITRIE CULCER STARCIU și GRĂDINITA CU PROGRAM NORMAL STARCIU nu dispun de spațiu amenajabil servirii mesei calde și să obțină pentru servirea acestora la locația în care își desfășoară activitatea (în clasă), iar suportul alimentar să fie sub formă de masă caldă, ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară în conformitate cu:

- a) Legea nr 98/2016 privind achizițiile publice;
- b) Legea privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a Soluțiilor a Contestărilor nr 101/2016;
- c) www.anap.gov.ro
- d) HG nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- e) HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „MASĂ SĂNĂTOASĂ” pentru anul 2026;
- f) HG nr. 382/2026 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea bugetului de stat pe anul 2026 pentru finanțarea Programului național „Masă sănătoasă”
- g) Hotărârea consiliului local Horoatu Crasnei nr. 17/2024 privind aprobarea procedurii proprii privind organizarea și desfășurarea procedurilor de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în Anexa nr.2 la Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât cea prevăzută la art. 7 alin. (1), lit. d) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;
- h) Standarde naționale și reglementări în domeniu.
- j) Ofertanților le revine responsabilitatea de a cunoaște și respecta toate prevederile legale aplicabile pentru întocmirea ofertei, respectiv pentru execuția contractului.



2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii ȘCOLII GIMNAZIALE NR 1 HOROATU CRASNEI, com Horoatu Crasnei, judetul Sălaj, în perioada desfășurării activității didactice aferent anului calendaristic 2026.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile ȘCOLII GIMNAZIALE NR. 1 HOROATU CRASNEI, în perioada desfășurării activității didactice al anului calendaristic 2026 respectiv:

- 83 de zile estimate, pentru anul 2026, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin legislația aplicabilă, respectiv a prevederilor HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „MASĂ SĂNĂTOASĂ”

3. CANTITĂȚI ESTIMATE:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea suportului alimentar acordat în baza **HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „MASĂ SĂNĂTOASĂ”**.

Livrarea mesei calde se va face în perioadele și la toate locațiile în care își desfășoară activitatea ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 HOROATU CRASNEI, Comuna Horoatu Crasnei, o dată pe zi, după cum urmează:

3.1. Livrare MASA CALDĂ: - ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 HOROATU CRASNEI: PERIOADA DE LIVRARE – cursurile scolare din anul calendaristic 2026

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari cursurile scolare din anul 2026 – ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 HOROATU CRASNEI			Număr maxim porții masa caldă
			Primar	Gimnazial	Total	
1.	29 mai 2026	1	33	21	54	54
2.	2 iunie – 19 iunie 2026	13	33	21	54	702
3.	7 septembrie - 30 septembrie 2026	18	33	21	54	972
4.	1 octombrie – 23 octombrie 2026	16	33	21	54	864
5.	2 noiembrie – 27 noiembrie 2026	20	33	21	54	1080
6.	2 decembrie – 22 decembrie 2026	15	33	21	54	810
Număr total porții estimate ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 HOROATU CRASNEI: PERIOADA DE LIVRARE-CURSURILE SCOLARE DIN ANUL CALENDARISTIC 2026						4.482

3.2. Livrare MASA CALDĂ: GRADINITA CU PROGRAM NORMAL HOROATU CRASNEI : PERIOADA DE LIVRARE – cursurile scolare din anul calendaristic 2026

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari cursurile scolare din anul 2026 – GRADINITA CU PROGRAM NORMAL HOROATU CRASNEI		Număr maxim porții masa caldă
			Prescolari		
1.	29 mai 2026	1			19
2.	2 iunie – 19 iunie 2026	13			247



3.	7 septembrie - 30 septembrie 2026	18	19	342
4.	1 octombrie – 23 octombrie 2026	16	19	304
5.	2 noiembrie – 27 noiembrie 2026	20	19	380
6.	2 decembrie – 22 decembrie 2026	15	19	285
Număr total porții estimate GRADINITA CU PROGRAM NORMAL HOROATU CRASNEI: PERIOADA DE LIVRARE CURSURILE SCOLARE DIN ANUL CALENDARISTIC 2026				1.577

3.3. Livrare MASA CALDĂ: SCOALA GIMNAZIALA DR. DIMITRIE CULCER STARCIU: PERIOADA DE LIVRARE – cursurile scolare din anul calendaristic 2026

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari – cursurile scolare din anul 2026 ȘCOALA GIMNAZIALĂ DR. DIMITRIE CULCER STARCIU			Număr maxim portii masa calda
			Primar	Gimnazial	Total	
1	29 mai 2026	1	78	57	135	135
2	2 iunie – 19 iunie 2026	13	78	57	135	1755
3	7 septembrie - 30 septembrie 2026	18	78	57	135	2430
4	1 octombrie – 23 octombrie 2026	16	78	57	135	2160
5	2 noiembrie – 27 noiembrie 2026	20	78	57	135	2700
6	2 decembrie – 22 decembrie 2026	15	78	57	135	2025
Număr total porții estimate ȘCOALA GIMNAZIALĂ DR. DIMITRIE CULCER STARCIU: PERIOADA DE LIVRARE CURSURILE SCOLARE DIN ANUL 2026						11.205

3.3. Livrare MASA CALDĂ: GRADINITA CU PROGRAM NORMAL STARCIU: PERIOADA DE LIVRARE – cursurile scolare din anul 2026

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari cursurile scolare din anul 2026 GRADINITA CU PROGRAM NORMAL STARCIU	Număr maxim portii masa calda
			Prescolari	
1.	29 mai 2026	1	52	52
2.	2 iunie – 19 iunie 2026	13	52	676
3.	7 septembrie - 30 septembrie 2026	18	52	936
4.	1 octombrie – 23 octombrie 2026	16	52	832
5.	2 noiembrie – 27 noiembrie 2026	20	52	1040
6.	2 decembrie – 22 decembrie 2026	15	52	780
Număr total porții estimate GRADINITA CU PROGRAM NORMAL STARCIU: PERIOADA DE LIVRARE CURSURILE SCOLARE DIN ANUL 2026				4.316



Total estimat numar pachete suport alimentar - mese calde – AN CALENDARISTIC 2026	21.580	DIN CARE:
Numar estimat mese calde - ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 HOROATU CRASNEI	4.482	
Numar estimat mese calde - GRADINITA CU PROGRAM NORMAL HOROATU CRASNEI	1.577	
Numar estimat mese calde - ȘCOALA GIMNAZIALA DR. DIMITRIE CULCER STARCIU	11.205	
Numar estimat mese calde - GRADINITA CU PROGRAM NORMAL STARCIU	4.316	

LOCAȚIILE DE LIVRARE

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Nr.maxim pachet alimentar/ zi	Condiții de livrare
1.	ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR. 1 HOROATU CRASNEI Primar/gimnazial	Localitatea Horoatu Crasnei, nr. 515, comuna Horoatu Crasnei	portii masa calda 54/zi	între orele 9 ³⁰ -10 ⁰⁰ se va livra/servii masa caldă/ pachetul alimentar din ziua respectivă
2.	GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL HOROATU CRASNEI Preșcolar	Localitatea Horoatu Crasnei, nr.515, comuna Horoatu Crasnei	portii masa calda 19/zi	
3.	ȘCOALA GIMNAZIALĂ DR. DIMITRIE CULCER STARCIU	Localitatea Starciu, nr.495, comuna Horoatu Crasnei	portii masa calda 135/zi	
4.	GRĂDINIȚA CU PROGRAM NORMAL STARCIU	Localitatea Starciu, nr.495, comuna Horoatu Crasnei	portii masa calda 52/zi	

NOTĂ: În situația în care prestatorul câștigător al procedurii de achiziție are o locație amenajată corespunzător pentru servirea mesei, iar programul preșcolarii și elevilor, inclusiv deplasarea acestora la locația respectivă, ar permite luarea mesei în spațiul amenajat al prestatorului, servirea mesei calde se poate face și în locația acestuia, în urma luării acestei hotărâri de comun acord între autoritatea contractantă, prestator și unitatea școlară, atât pentru toți preșcolarii și elevii sau doar pentru o parte din aceștia.

Valoarea estimată a unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 16,5 lei inclusiv TVA pentru un beneficiar, care cuprinde: pretul materiei prime si al serviciilor de preparare a produselor si cheltuielilor de transport.

Pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar va fi utilizată pentru achiziția materiei prime.

Nota: Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime va fi respinsă ca neconforma.

4. Specificații tehnice

Se vor respecta specificațiile tehnice din Anexa nr. 3 la HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masa sanatoasa" (PNMS), după cum urmează:



1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masa sanatoasa" (PNMS);

b) **pachet alimentar (doar la solicitarea expresă a autorității contractante):** produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt 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.

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

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

a) materie primă/produse alimentare;

b) prepararea hranei;

c) transport.

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

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

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

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

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

3. Calitatea produselor

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

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 cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

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

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate. Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

5. Condiții pentru transport și distribuție

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

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

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

8. Ambalare, etichetare, marcare

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";
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.



9. Informatii suplimentare

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către elevi și preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

Masa caldă și pachetul alimentar (dacă va fi cazul și numai la solicitarea expresă a achizitorului) propuse de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu, redate mai jos:

Variantele orientative de meniu se regăsesc în anexa nr. 2 la HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „MASĂ SĂNĂTOASĂ” și va fi formată din:

- felul 1 – supe/ciorbe;

- felul 2 – fripturi, șnitele, etc. + garnitură/mâncăruri scăzute;

- felul 3 – desert: prăjituri, fructe proaspete, compot, budinci, iaurturi de fructe etc..

NOTA:

- Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii tipul de mâncare;
- Meniurile finale, pe zile, vor fi stabilite de comun acord cu prestatorul desemnat castigator al procedurii de atribuire. Pe perioada derulării contractului, de comun acord, lista de meniu poate fi completată/modificată/ajustată și cu alte preparate, la solicitarea beneficiarului (Școala Gimnazială Nr.1 Horoatu Crasnei);
- După caz, la fiecare preparat se adaugă produsul "pâine" (franzelă sau chiflă);
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc);
- proteine (carne, branza, lapte, oua și proteine vegetale, etc);



Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului.

Pentru Pachetul alimentar (daca va fi cazul si numai la solicitarea expresa a achizitorului):

1. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată);
2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov);
3. Un fruct întreg.

- Autoritatea contractantă propune următoarele variante de meniu tip sandvici si fruct:

1. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată) + mar.
2. Sandvici cu piept de pui la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov);+ banana.
3. Sandvici cu pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov) + mar;

NOTA:

- Pachetul alimentar se va livra numai la solicitarea expresa a achizitorului, regula pentru suportul alimentar il reprezinta furnizarea de masa calda;
- Pachetul alimentar s-ar putea livra in situatia in care elevii si preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului si nu prin prezenta fizica la scoala, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, si numai la solicitarea expresa a achizitorului;
- Prestatorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamanii si diferit pentru doua zile consecutive tipul de sandvici si fruct si poate sa propuna si alte variante de meniu.
- Prestatorul poartă întreaga sa raspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 permiși a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
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 friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, 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.

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în certificatul constatator al societății ca obiect de activitate servicii de catering, în caz contrar acesta va fi exclus din procedură;

- Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificațiilor tehnice prevăzute în anexa 2 la HG nr.1171/2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa” (PNMS).

- Pachetul alimentar (**daca va fi cazul si numai solicitarea expresă a achiziției**) produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

10. Informații suplimentare cu privire la distribuția alimentelor:

- Distribuirea se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1225/5031/2003, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

- Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care distribuie porțiile de mâncare și/sau pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

- În ce privește masa caldă pentru prescolarii și elevii prestatorului va furniza mâncarea caldă sub forma ambalată în porții individuale în recipiente de unică folosință care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul , închise ermetic, sigilate și etichetate corespunzător însoțite de tacamuri de unică folosință care permit consumul în condiții optime de igienă.

5. Modul de prezentare a propunerii tehnice

1. Declarația ofertantului ca și-a însușit cerințele solicitate prin caietul de sarcini și ca prestarea serviciilor și fiecare dintre activitățile prevăzute în caietul de sarcini vor fi prestate. Se va prezenta Formular nr. 7: DECLARAȚIE PRIVIND ÎNSUȘIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI;

2. Declarație (formulată de către operatorul economic) prin care acesta declară faptul că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii (conf.art.51 alin.2 din Lg 98/2016). Se va prezenta Formular nr. 8: DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELATIILOR DE MUNCĂ. Informații detaliate privind reglementările în vigoare referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul de Muncă, Ministerul Muncii, Familiei și Protecției Sociale și de pe site-ul www.inspectmun.ro/Legislatie. În cazul unei asocieri, aceasta declarație va fi asumată de către toți membrii asocierii.

3. Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute în caietul de sarcini, respectiv:

a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra masa caldă și pachetele alimentare;



b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa caldă și pachetele alimentare;

c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mâncării (masă caldă și pachetele alimentare) către unitățile școlare.

La întocmirea propunerii tehnice operatorul economic va ține cont de eventualele modificări ale documentației de atribuire ca urmare a răspunsurilor la cererile de clarificări.

Propunerea tehnică se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

În situația în care un ofertant nu depune propunere tehnică, se consideră că nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedură și va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.

6. Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de ofertă – Formular nr. 9, Detalierea costurilor pentru achiziția de servicii de catering - Formular nr. 10 și Defalcarea costurilor și ponderea acestor categorii de cheltuieli - Formular nr. 11.

Propunerea financiară va cuprinde prețul în lei, **cu două zecimale** cu toate taxele plătite și platibile, indicând prețul fără TVA și separat valoarea TVA.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concurează la formarea prețurilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

Prețul total oferit va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 60 zile. Nu se acceptă oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.



7. Criteriul de atribuire:

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-preț.

Masa caldă pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile cu prepararea și cheltuielile de transport și de distribuție, după caz.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

În conformitate cu prevederile OUG 105/2022 cu modificările și completările ulterioare, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

Cel mai bun raport calitate – preț

DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Prețul ofertei; Componenta financiară

85 % (85 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*

a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 85 de puncte; b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Ponderea pentru materie primă din prețul total/portie; Componenta financiară

15 % (15 puncte)

Direct proportional

Algoritm de calcul: *Algoritm de calcul:*

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 15 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/portie, punctajul $Pmp(n)$ se calculeaza astfel: $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ maxim) \times \text{punctajul maxim alocat}$,

Unde: $Pmp(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/portie;

$MP\ n$ – nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/portie;

$MP\ maxim$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/portie;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/portie este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie mai mic decât nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerată necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.



Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

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

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula " $P_{total} = P + P_{mp}$ ", exprimat cu maxim doua zecimale.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentul astfel refacut. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.

Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum și algoritmul de calcul au fost definiți clar în documentația de atribuire a contractului de achiziție publică si au legatură concretă cu specificul contractului.

8. Alte informatii:

1. In cazul in care cursurile sau anul școlar se suspendă, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2 sau orice alte cauze, furnizarea suportului alimentar se poate suspenda la solicitarea expresa a achizitorului.

2. In situatia in care elevii si preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului si nu prin prezenta fizica la scoala, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2 sau alte cauze, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, prestatorul, la solicitarea experesa a achizitorului, va furniza doar pachete alimentare pentru acesti elevi. Modalitatea concreta de furnizare a pachetului alimentar in aceste cazuri se va stabili in functie de scenariile de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare la momentul respectiv.

Întocmit,

RESPONSABIL ACHIZITII PUBLICE

Viorela Iuliana RUS