



ROMÂNIA
JUDEȚUL BISTRIȚA NĂSĂUD
COMUNA TIHA BÂRGĂULUI

Tiha Bârgăului, Str. Principală, Nr. 452, Jud. Bistrița – Năsăud, Cod 427360
Telefon 0263/265654, Fax 0263/265037
E-mail : primaria_tiha@yahoo.com

Nr. 3733 din 25.03.2026

APROBAT
Primar,
SUT VASILE



CAIET DE SARCINI
PENTRU

Atribuirea contractului de prestari servicii avand ca obiect : ***Servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar acordat elevilor Scolii Gimnaziale Tiha Bargaului, din comuna Tiha Bargaului, judetul Bistrita-Nasaud, în cadrul Programului National „Masă Sănătoasă” in perioada desfașurarii cursurilor școlare din anul 2026.***

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și propunerea financiară.

Prezentul caiet de sarcini conține, specificații tehnice, specificații de calitate și specificații financiare. În cadrul acestei proceduri, Comuna Tiha Bargaului îndeplinește rolul de Autoritate contractantă, respectiv Autoritatea contractantă în cadrul Contractului.

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.

Ofertele care nu îndeplinesc toate cerințele minimale vor fi declarate neconforme. Nu se acceptă depunerea de oferte alternative.

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

Orice ofertă care se abate de la cerințele minimale va fi considerată admisibilă numai în condițiile în care aceasta asigură un nivel calitativ superior cerințelor minimale.

În conformitate cu regulile de elaborare a documentației de atribuire din Legea nr. 98/2016, privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, art. 156, alin (2) și (3), specificațiile tehnice din prezentul Caiet de sarcini care precizează un anumit producător, o anumită origine sau un

anumit procedeu care caracterizează produsele sau serviciile furnizate și care se referă la mărci, brevete, tipuri, la o origine sau la o producție specifică se consideră a fi însoțite de cuvintele « sau echivalent », indiferent dacă aceste cuvinte sunt prevăzute expres sau nu în prezentul document.

SECȚIUNEA I.

Descrierea achizitiei

La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar se instituie Programul național „Masă sănătoasă“, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socioemoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

În sedinta Consiliului de administratie a scolii s-a optat pentru:

- **Pachet alimentar** (conform art. 3 alin. (1), litera c) din HG nr. 1171/30.12.2025), la structurile:

- **Scoala Gimnaziala Tiha Bargaului - 31 elevi**
- **ȘCOALA GIMNAZIALĂ TUREAC – 291 elevi**
- **ȘCOALA PRIMARĂ nr. 2 Tureac – 40 elevi și preșcolari**
- **Scoala Gimnaziala Muresenii Bargaului – 191 elevi**
- **Grădinița cu program normal Mureșenii Bârgăului – 51 prescolari**

TOTAL - 604 elevi si prescolari

- **Masa caldă** (conform art. 3 alin. (1), litera b) din HG nr. 1171/30.12.2025) la structurile:

- **Scoala Gimnaziala Piatra Fantanele – 48 elevi**
- **Grădinița cu program prelungit Tureac – 70 prescolari**
- **Grădinița cu program prelungit Tiha Bargaului – 52 prescolari**

TOTAL – 170 elevi si prescolari

Decizia scolii a fost aprobată de consiliul local. 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. Servirea suportului alimentar în cadrul unității de învățământ vor fi asigurate de persoanele desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la curățenia grupurilor sanitare, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

Personalul desemnat de către Consiliul de administrație al unității de învățământ va face prezența elevilor și va comunica furnizorilor, zilnic, numărul de porții care li se vor distribui elevilor prezenți la cursuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării masei calde, completarea formularelor de raportare periodică. Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a suportului alimentar, prin nominalizarea persoanelor responsabile în acest sens, precum și de confirmare a documentelor ce stau la baza plății produselor alimentare.

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite ai unităților administrativ-teritoriale, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

DATE GENERALE

1. Autoritate contractantă: COMUNA TIHA BARGAULUI

2. **Adresa:** Localitatea Tiha Bargaului, str. Principala, nr. 452, jud. Bistrita-Nasaud;

4. Tel./Fax: 0263-265564 / 0263-365037

5. Adresa de e-mail: primaria_tiha@yahoo.com, achizitii-publice@primariatihabargaului.ro

6. **Obiectul contractului:** *Servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar acordat elevilor Scolii Gimnaziale Tiha Bargaului, din comuna Tiha Bargaului, judetul Bistrita-Nasaud, în cadrul Programului National „Masă Sănătoasă” in perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.*

Procedura aleasa : procedura proprie pentru achizițiile publice de servicii sociale si alte servicii specifice prevazute in *Anexa 2* din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Comuna Tiha Bargaului urmareste prin prezentul contract achizitionarea de servicii de catering pentru 774 elevi /zi, in cadrul Programului National „Masă Sănătoasă” in perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, constand atat in pachet alimentar cat si in masa calda.

Cod CPV: „ 55524000-9” – Servicii de catering pentru școli

7. **Sursa de finanțare:** Achiziția este finanțată din bugetul local - finanțarea Programului National „Masă Sănătoasă” in perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026 se alocă bugetelor locale ale unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor pe raza cărora se află unitățile-

pilot, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București.

8. Durata contractului de achiziție publică

Durata contractului: cu incepere de la data semnarii contractului de achizitie, pe durata desfasurarii cursurilor scolare din anul 2026, cu exceptia vacantelor scolare, a zilelor de weekend si a sarbatorilor legale.

Durata de valabilitate a Contractului incepe de la data semnarii acestuia de catre ambele parti si pana la data ultimei plati din contract.

Durata de valabilitate a contractului este distincta de Durata de prestare (durata de executie este, alaturi de alte elemente precum perioada de garantie, parte a duratei de valabilitate a contractului).

9. Numarul de pachete alimentare care vor face obiectul contractului: 1 (un) pachet alimentar/zi/persoana respectiv 1 (o) masa calda in regim de catering/zi/persoana, in functie de structuri;

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica cantitatile de servicii, respectiv numarul suportului alimentar, in raport cu numarul beneficiarilor prezenti, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.

Numarul copiilor, beneficiari directi ai programului : 774, dupa cum urmeaza :

Scoala Gimnaziala Tiha Bârgăului cu structurile apartinatoare: 774 prescolari si elevi

Scoala Gimnaziala Tiha Bargaului - 31 elevi

Gradinita cu program prelungit Tiha Bargaului – 52 prescolari

Grădinița cu program normal Mureșenii Bârgăului – 51 prescolari

Scoala Gimnaziala Muresenii Bargaului – 191 elevi

Scoala Gimnaziala Piatra Fantanele – 48 elevi

Gradinita cu program prelungit Tureac – 70 preșcolari

ȘCOALA PRIMARĂ nr. 2 Tureac – 40 elevi și preșcolari

ȘCOALA GIMNAZIALĂ TUREAC – 291 elevi

Copii cu intoleranta la lactoza – 3 copii

10. Compozitia suportului alimentar.

10.1 PACHET ALIMENTAR

Compozitia pachetelor alimentare zilnice este prevazuta mai jos, la punctul 11.1, in prezentul caiet e sarcini, si va respecta normele legale in vigoare.

10.2 MASA CALDA

Compozitia mesei calde zilnice este prevazuta mai jos, in prezentul caiet de sarcini, la punctul 11.2 si va respecta normele legale in vigoare.

11. 1 Pachet alimentar - conditii si cerinte minimale impuse (Anexa 2 si 3 la HG nr. 1171/2025)

Scoala Gimnaziala Tiha Bargaului, prin conducerea acesteia, a optat ca suportul alimentar sa fie **un pachet alimentar** pentru urmatoarele structuri :

- **Scoala Gimnaziala Tiha Bargaului - 31 elevi**
- **ȘCOALA GIMNAZIALĂ TUREAC – 291 elevi**
- **ȘCOALA PRIMARĂ nr. 2 Tureac – 40 elevi și preșcolari**
- **Scoala Gimnaziala Muresenii Bargaului – 191 elevi**
- **Grădinița cu program normal Mureșenii Bârgăului – 51 prescolari**

TOTAL - 604 elevi si prescolari

Hrana consta in asigurarea unui pachet alimentar, preparat conform principiilor ce trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii prevazute in prezentul caiet de sarcini si in legislatia in vigoare, aplicabila.

Pachetul alimentar trebuie sa contina si un fruct, fruct care trebuie sa fie diferit in fiecare din cele 5 zile scolare din saptamana.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea pachetului alimentar se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, dupa incheierea contractului, in fiecare punct de livrare, in care isi desfasoara activitatea cele doua scoli.

Suportul alimentar va consta intr-un pachet alimentar compus din produse care sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescentii. (Anexa 1 - la Ordinul nr. 1563/2008) si in conformitate prevederile Hotararea nr. 1171/2025 privind prelungirea Programului național "Masă sănătoasă".

NORMELE MINIME OBLIGATORII - care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi de catre prestatori:

1. 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 prepare 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 gătit 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 igienicosanitare 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.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vâcuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.

Specificatii tehnice minime pachet alimentar :

Caracteristici generale:

Pachetul alimentar va contine minim:

- 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, diferit pentru fiecare dintre cele 5 zile ale săptămânii.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Totodată, 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 menținerea sănătății prescolarilor și elevilor, în PNMS se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Pachetele alimentare vor fi livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt pastrate 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.

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, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Activitatea de hranire va fi realizată pe baza "Planului meniului săptămânal", întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană aprobat de către unitatea de învățământ.

La întocmirea "Planului meniului săptămânal" ofertantul trebuie să se țină seama de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.)
 - afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
 - sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
 - anotimpul în care se servesc meniurile;
 - preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
 - realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de către cei care le consumă;
 - să fie consistent și să dea senzație de sațietate;
 - să fie variat atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară. În acest scop, în prezentarea tehnică vor fi prezentate cel puțin 2 variante de meniu săptămânal.
- Ofertantul să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.

Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime/produselor alimentare.

Prestatorul/furnizorul trebuie sa livreze diferit pe zile ale saptamanii si diferit pentru doua zile consecutive tipul de pachet alimentar si fruct.

Se va asigura transportul si distributia la destinatar, conform orarului stabilit impreuna cu unitatea de invatamant. Sumele ofertate vor include si cheltuielile cu ambalare, etichetare, transport.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare locatie si elev.

Copii cu intoleranta la lactoza – 3 copii

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii, prin care prestatorul isi asuma respectarea conditiilor privind pachetele alimentare care vor fi distribuite beneficiarilor.

11.2 Masa calda in regim de catering - conditii si cerinte minimale impuse (Anexa 2 si 3 la HG nr. 1171/2025)

Scoala Gimnaziala Tiha Bargaului, prin conducerea acesteia, a optat ca suportul alimentar sa fie **masa calda in regim de catering (felul 2, fara ciorba sau supa) si un fruct** pentru urmatoarele structuri :

- Scoala Gimnaziala Piatra Fantanele – 48 elevi
- Gradinita cu program prelungit Tureac – 70 preșcolari
- Gradinita cu program prelungit Tiha Bargaului – 52 prescolari

TOTAL – 170 elevi si prescolari

Masa calda va consta in felul doi (fara ciorba sau supa), si un fruct, diferit in fiecare din zilele saptamanii.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea mesei calde se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, dupa incheierea contractului, in fiecare punct de livrare indicat mai sus.

Furnizorul va respecta urmatoarele cerinte in pregatirea mesei calde pentru elevi si prescolari :

- 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 preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepara aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
- Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
- Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite;
- Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
- Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
- Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
- 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 igienicosanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți.

Totodată, 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 menținerea sănătății preșcolărilor și elevilor, în PNMS se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Masa caldă va fi livrată zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt pastrate 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.

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, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Activitatea de hranire va fi realizata pe baza "Planului meniului saptamanal", intocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana aprobat de catre unitatea de invatamant.

La intocmirea "Planului meniului saptamanal" ofertantii trebuie sa se tina seama de urmatoorii factori:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
- sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
- anotimpul in care se servesc meniurile;
- preferintele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
- realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreate de catre cei care le consuma;
- sa fie consistent si sa dea senzatie de satietate;
- sa fie variat atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara. In acest scop, in popunerea tehnica vor fi prezentate cel putin 2 variante de meniu saptamanal.

Ofertantul sa respecte particularitatile unitatii de invatamant beneficiare ale serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu.

Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima/produse alimentare;**
- b) prepararea hranei;**
- c) distributie.**

In cadrul procesului de selectie vor fi preferate si considerate ca indeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care aloca cel putin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achizitia materiei prime/produselor alimentare.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza sau alte probleme de natura medicala - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare locatie si elev.

12. Livrarea/prestarea serviciilor de catering pentru scoli -Conditii si termene de livrare

12.1 Conditiiile de livrare

Suportul alimentar va fi livrat in temeiul contractului si numai in baza notelor de comanda emise de fiecare unitate de invatamant in parte.

In nota de comanda se vor preciza informatii privind: numarul de portii, numarul de beneficiari/locatie de livrare/clasa, persoana de contact si alte informatii care vor fi considerate necesare. In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa anterior.

12.2 Termen de solicitare a comenzii:

Solicitarea comenzii prin nota de comanda se va realiza de catre desemnata de coordonatorul local de program al unitatii de invatamant)

Aceste note de comanda vor fi transmise prin mijloace electronice (email, fax, telefonic), in fiecare dimineata, pana cel tarziu la ora 08 :30, pentru ziua in curs.

In situatia in care nu va fi comunicata o nota de comanda, va ramane valabila nota de comanda transmisa in ziua anterioara. Pe perioada derularii contractului, autoritatea contractanta sau un imputernicit al acesteia (insitua de invatamant) isi rezerva dreptul de a comanda suportul alimentar in functie de necesitati, astfel incat prestarea serviciilor de catering scolar sa se adapteze cantitativ numarului de copii prezenti la cursuri.

12.2 Termen de livrare/prestare a serviciilor de catering

Livrarea se va face la toate locatiile in care isi desfasoara activitatea Școala Gimnazială Tiha Bârgăului și structurile apartinatoare, o dată pe zi, respectiv:

Scoala Gimnaziala Tiha Bârgăului –

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Numarul maxim de portii	Conditii de livrare
1.	Tiha Bârgăului	str. Principală, nr. 446 B	31	între orele 9³⁰-10¹⁰ , se va livra suportul alimentar din ziua respectivă
		str. Principală, nr. 404 A	52	
2.	Mureșenii Bârgăului	str. Principală, nr. 400 B	191	
		str. Principala nr. 400 A	51	
3.	Piatra Fântânel	str. Principală, nr. 108 C	48	
4.	Tureac	Gradinita cu Program Prelungit	70	
5.	Tureac	Scoala Primara Nr. 2	40	
6.	Tureac	Școala Gimnaziala Tureac	291	
TOTAL			774	

13. Distributia, Transportul si ambalarea, etichetarea si marcarea alimentelor/hranei

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. Fiecare personal salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena persona la si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.

Personalul prestatorului care manipuleaza hrana la sediul autoritatii contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

13.1 Conditii pentru transport si depozitare.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

Modul de prezentare si ambalare al mesei calde :

- trebuie sa fie prezentate individual, pe cele trei categorii (produse de panificatie din faina integrala, produse din carne si/sau branzeturi/ derivate din lapte, precum si legume : de exemplu, **vor fi prezentate intr-o caserola cu trei sectiuni**) ambalat etans fiecare suport alimentar in parte, cu tacamuri, iar apoi ambalate/asezate in **ladite/locatii de livrare/clase**, conform notelor de comanda ;

Modul de prezentare si ambalare al pachetului alimentar:

- trebuie sa fie prezentate individual, pe cele trei categorii (produse de panificatie din faina integrala, produse din carne si/sau branzeturi/ derivate din lapte, precum si legume) ambalat etans fiecare suport alimentar in parte, iar apoi ambalate/asezate in **ladite/locatii de livrare/clase**, conform notelor de comanda ; totodata trebuie livrate si tacamuri ;

Fruitele vor fi transportate in pungi/ladite de plastic separate, astfel incat sa se evite lovirea lor in timpul transportului si manipularii.

Transportul suportului alimentar se va face numai cu mijloace de transport dotate corespunzator, autorizate sanitar-veterinar, autorizatia insotind in permanenta mijlocele de transport, respectand intervalul orar de livrare. Mijloacele de transport vor fi mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare.

Ofertantul, sub sanctiunea respingerii ofertei ca neconforme, in cadrul propunerii tehnice, va trebui sa faca dovada detinerii a minimum 4 (patru) mijloace auto de transport alimente, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Modalitati acceptate de demonstrare a accesului la mijloacele de transport :

- dotare proprie (acte de proprietate) ;
- contract de inchiriere ;
- contract de leasing ;
- contract de prestari servicii cu un tert ;

Se vor prezenta documente din care sa rezulte titlul de detinere si copia autorizatiei sanitar-veterinare a fiecarui mijloc de transport.

Ofertantul, sub sanctiunea respingerii ofertei ca neconforme, in cadrul propunerii tehnice, va trebui sa faca dovada ca dispune de minimum 4 (patru) soferi pentru activitatea de distributie a suportului alimentar la locatiile prevazute in caietul de sarcini.

Pentru fiecare sofer nominalizat se vor prezenta:

- permis de conducere valabil, corespunzator categoriei vehiculului utilizat;

- documente din care sa rezulte existenta raportului juridic cu ofertantul la data depunerii ofertei, respectiv contract individual de munca, extras Revisal, contract de prestari servicii sau alte documente echivalente, dupa caz;
- certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau document echivalent, in conditiile prevazute de legislatia aplicabila, in masura in care persoana participa la manipularea/distributia produselor alimentare;
- fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau document echivalent, valabil la data depunerii ofertei.

Ofertantul va prezenta si un tabel de corespondenta intre soferii nominalizati si mijloacele auto alocate executarii contractului.

Prestatorul poarta intreaga responsabilitate pentru transportul in conditii optime a pachetului alimentar la adresa de livrare specificata in caietul de sarcini cat si de calitatea acestora. In timpul transportului, prestatorul are obligatia manipularii si utilizarii de ambalaje corespunzatoare, astfel incat sa asigure integritatea hranei.

Documentele care vor insoti livrarea/distribuirea la locul de prestare a serviciilor de catering scolar:

Prestatorul trebuie sa prezinte pentru fiecare livrare/transport a pachetului alimentar urmatoarele documente:

a) Aviz de expeditie

b) Declaratie de conformitate.

Toate preparatele vor fi insotite de o declaratie de conformitate intocmita conform legii. Prin declaratia de conformitate se va asuma conformitatea serviciilor de catering scolar cu prevederile legale si adaptarea acestora la categoriile de beneficiari mentionati in nota de comanda adresata prestatorului. Ambalarea si distribuirea suportului alimentar se va realiza in ambalaje de unica folosinta astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Ambalarea si distribuirea suportului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel incat sa se pastreze temperatura optima pentru consum. Recipientele utilizate pentru transportul alimentelor vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare.

In ceea ce priveste deseurile alimentare :

- deseurile alimentare trebuie colectate in recipiente inchise si etichetate ; aceste recipiente trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte si usor de curatat si dezinfectat;
- transportul deseurilor alimentare se va face de catre ofertant, pe cheltuiala acestuia ;
- ofertantul devenit furnizor are obligatia evacuarii zilnice a deseurilor alimentare rezultate din ziua anterioara in care a livrat;

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei "produs alimentar preambalat" trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

a) pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica, **se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";**

Raspunderea si riscurile pentru hrana expediata, pe timpul transportului, apartin prestatorului precum si raspunderea pentru calificarea personalului folosit pe toata durata contractului. Pentru toate produsele oferite trebuie prezentate certificate de calitate, dupa caz, licenta de fabricare si buletine de analiza.

14. Receptia si distribuirea suportului alimentar

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

Plata produselor și a serviciilor contractate se efectuează de către ordonatorii principali de credite, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile de învățământ.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ se realizează prin activități de tipul, fără a se limita la acestea: recepție de produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/, completarea formularelor de raportare periodică.

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).

Potrivit principiilor care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, suportul alimentar este livrat zilnic 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.

15. Siguranta si perisabilitatea microbiologica

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

- ziua producerii pentru masa caldă;
- 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.

16. Metode de testare si control

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

17. Cerinte privind igiena personala

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.

18. Informatii privind valoarea estimata, pretul contractului, modalitati de plata, conditii, termene si termene de plata

18.1 Determinarea si justificarea valorii estimate

În conformitate cu prevederile Paragrafului 3 "*Modul de calcul al valorii estimate*" art. 12 lit. a) din Legea 98/2016, valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile din HG 1171/2025.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea pachetului alimentar și a mesei calde în regim de catering se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, după încheierea contractului, în fiecare punct de livrare, în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Tiha Bargaului.

Valoarea estimată a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilită prin raportare la prevederile HG nr. 1171/2025 la *art.2 alin (1) - PNMS constă în acordarea zilnică, cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau, după caz, într-un pachet alimentar, în cazul în care masa caldă nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.*

Valoarea estimata cuprinde pretul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz.

Valoarea totala estimata a contractului de achizitie : 1.506.978,00 lei cu TVA, respectiv 1.357.637,84 lei fara TVA.

-Nr. Beneficiari : 774 copii

- Zilele de curs : 118 de zile.

Nr de zile de activitate scolară estimate: 118 zile (perioada aprilie –decembrie 2026) – in functie de aprobarea bugetului.

Pentru perioada septembrie-decembrie s-a estimate nr. zile dupa structura anului 2025-2026. Pe parcursul anului pot interveni modificari la nr. de zile dupa aprobarea structurii anului scolar 2026-2027.

Limita valorii zilnice pentru un suport alimentar este de **16,50 lei/beneficiar**, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Total: 91.332,00 portii suport alimentar, defalcat astfel :

- **71.272,00 portii pachet alimentar ;**
- **20.060,00 portii masa calda ;**

Valoarea estimata cuprinde pretul produselor, a cheltuielilor de transport, ambalare, marcare, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz.

Ofertele cu depasirea sumei de 16,5 lei/suport alimentar cu TVA inclus vor fi considerate neacceptabile si descalificate.

18.2 Pretul contractului

Pretul contractului de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia si este cel prezentat in propunerea financiara, exprimat in LEI.

PRETUL OFERTEI FARA TVA, este compus din tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala (lei/zi/beneficiar).

- In functie de limita fondurilor alocate pentru indeplinirea acestui contract, in functie de alocatia zilnica de hrana stabilita conform legii sau a unor situatii neprevazute la incheierea contractului modificari efective-numar de persoane beneficiare din cadrul autoritatii contractante) autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti, in cadrul autoritatii contractante pe durata derularii contractului, fara modificarea pretului unitar.

18.3. Criteriul de atribuire

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

Criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-pret în ceea ce privește factorii de evaluare menționați:

1. Pretul ofertei (P1): Componenta financiara, pondere 40%

Componenta financiara: pondere 40 % . Punctaj maxim factor: 40 puncte

Algoritm de calcul:

Punctajul se acorda astfel:

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat;

b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

2. Componenta tehnica - pondere 60%:

Pentru „Componenta tehnica” au fost stabiliti doi subfactori de evaluare, respectiv:

2.1. Ponderea pentru materie prima/produse alimentare din pretul total/portie (P2), pondere 30%

Componenta tehnica: pondere 30%. Punctaj maxim factor 30 puncte.

Descriere factor:

Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/portie se acordă punctajul maxim: 30 puncte. Se va face media aritmetica a ponderilor pentru pachet alimentar si masa calda.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/portie punctajul se calculează astfel:

$$P_{\text{materie}}(n) = P_{\text{materie}}(\text{min})/P_{\text{materie}}(\text{max}) * 30,$$

unde:

$P_{\text{materie}}(n)$ – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime/produselor alimentare de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

$P_{\text{materie}}(\text{min})$ – nivelul cel mai scazut al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/portie;

$P_{\text{materie}}(\text{max})$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/portie.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/portie mai mic decât 40%, oferta va fi considerate necorăspunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta.

2.2. Personal de specialitate calificat (P3)

Componenta tehnica: pondere 30%

Punctaj maxim factor: 30 puncte

Descriere factorului de evaluare:

Prin personal de specialitate calificat, in sensul prezentului factor de evaluare, se intelege personal care detine calificarea profesionala de **bucatar**.

Ofertantul trebuie sa faca dovada ca, la data depunerii ofertei, dispune de **minimum 3 bucatari calificati**, sub sanctiunea respingerii ofertei ca neconforma.

Pentru asigurarea numarului minim de **3 bucatari calificati** nu se acorda punctaj.

Se va acorda punctaj suplimentar numai pentru numarul de bucatari calificati care depaseste pragul minim obligatoriu, potrivit algoritmului de calcul de mai jos.

Punctajul se acorda astfel:

- pentru **3 bucatari calificati - 0 puncte;**
- pentru **4 - 5 bucatari calificati - 10 puncte;**
- pentru **6 - 7 bucatari calificati - 20 puncte;**
- pentru **8 bucatari calificati - 30 puncte;**

Modalitatea de indeplinire:

In vederea demonstrarii indeplinirii cerintei minime, precum si pentru acordarea punctajului aferent factorului de evaluare, ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice lista nominala a bucatarilor calificati pe care ii pune la dispozitia contractului.

Pentru fiecare persoana nominalizata, ofertantul va prezenta:

- diploma, certificat de calificare sau alt document echivalent din care sa rezulte calificarea profesionala de bucatar;
- documente din care sa rezulte existenta raportului juridic cu ofertantul la data depunerii ofertei, cum ar fi, fara a se limita la acestea: contract individual de munca, extras Revisal sau alte documente echivalente.

Precizare

Vor fi luate in considerare, in vederea evaluarii, numai persoanele pentru care sunt prezentate documente concludente privind atat calificarea profesionala, cat si existenta raportului juridic cu ofertantul.

18.4. Modalitati de plata. Conditii si termene de plata. Penalitati

Modalitate de plata: prin virament, in contul bancar al ofertantului, care va fi indicat in contractul de prestari servicii de catering pentru scoli, in baza facturii emise de catre prestator pentru comenzile livrate si receptionate.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar in baza: documentelor de predare-primire intocmite la livrarea zilnica si a comenzii transmisa zilnic de unitatea de invatamant.

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, intocmite si aprobate de unitatile de invatamant.

Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a suportului alimentar" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul autoritatii contractante.

Termen de plata: Efectuarea platii se va realiza in termen de 30 de zile de la acceptarea la plata a facturii emise de catre prestator, pentru fiecare comanda livrata si receptionata.

Conditii de plata: Plata facturii se va face dupa intocmirea "Procesului verbal lunar de receptie a suportului alimentar" semnat de catre prestator si de catre reprezentantul institutiei de invatamant, realizat in baza centralizarii avizelor de expeditie, in vederea efectuarii platii.

Ofertantul are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii unitatii de invatamant (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.).

Pe perioada implementarii contractului, autoritatea contractanta poate modifica cerintele (perioada, locul de livrare, etc.), dar cu anuntarea in prealabil a operatorului economic cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de desfasurarea a activitatilor.

Penalitati

In cazul in care, din vina sa exclusiva, prestatorul nu isi indeplineste obligatiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractanta este indreptatita sa deduca din pretul contractului, ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

In cazul in care autoritatea contractanta nu onoreaza facturile in termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligatia de a plati ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata.

Obligatia de a plati penalitati (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

Pentru autoritatea contractanta: suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,03% pe zi de intarziere din plata neefectuata

Pentru Prestator: cota procentuala de 0,03%zi de intarziere din valoarea prestarii nerealizate.

19. Modul de prezentare al ofertei :

Oferta va fi structurata astfel:

- **Documente calificare;**
- **Propunere tehnica;**
- **Oferta financiara;**

19.1. Modul de prezentare al documentelor de calificare:

Ofertantul va prezenta:

- *Certificat constatator emis de ONRC, din care sa rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie sa aiba corespondent în codul CAEN din certificatul constatator emis de ONRC.*
- *Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul de stat, eliberat de către Direcțiile ANAF teritoriale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente, aflat in termen de valabilitate.*
- *Certificat fiscal privind achitarea obligațiilor fiscale către bugetul local, eliberat de către Direcțiile fiscale locale, din care să reiasă că ofertantul nu înregistrează debite scadente, aflat in termen de valabilitate;*
- *cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutive, aflat in termen de valabilitate;*

- *Dovada ca unitatea este înregistrată/autorizată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor;*
- *Se va prezenta o lista a principalelor servicii prestate în ultimii 3 ani, servicii similare, inclusiv evenimente, realizate în ultimii 3 ani de la data limita stabilită prin Anuntul de participare pentru depunerea ofertei (modul de calcul al perioadei nu va fi afectat de eventualele decalări ale termenului limita prevăzut în anuntul de participare publicat inițial), din care să reiasă ca ofertantul a executat servicii similare, inclusiv evenimente, în valoare cumulată de cel puțin **1.300.000,00 lei, fara T.V.A.**, valoare care se poate demonstra prin însumarea valorilor serviciilor prestate la nivelul unui singur contract. Se vor prezenta contract/e de servicii, procese-verbale de recepție/predare-primire/livrare și/sau alte documente din care să reiasă următoarele informații: beneficiarul, cantitatea, valoarea, perioada (inclusiv data încheierii contractului) și locul prestării serviciilor/recomandare beneficiar;*

19.2. Modul de prezentare al propunerii tehnice:

Propunerea tehnică va conține:

1. Descrierea produselor, cu prezentarea tuturor caracteristicilor, conform cerințelor prezentului caiet de sarcini, inclusiv variante de meniu pentru o săptămână, descrierea modalității de implementare a contractului, care va cuprinde prezentarea generală a prestatorului de servicii (dotarea tehnică specifică necesară, personalul necesar), precum și strategia de producție și distribuție zilnică pentru cele 774 de porții.

2. Resursele alocate (personal și echipamente). Se va prezenta:

- lista nominală a personalului alocat executării contractului, distinct pe categorii: bucătari, soferi/distribuitori și, după caz, alt personal implicat în executarea contractului;
- pentru personalul de specialitate calificat - bucătari - documentele solicitate prin prezentul caiet de sarcini/fișa de date pentru dovedirea calificării profesionale și a raportului juridic cu ofertantul;
- dovada că ofertantul dispune, la data depunerii ofertei, de minimum 4 (patru) soferi pentru distribuția suportului alimentară; pentru fiecare sofer nominalizat se vor prezenta permis de conducere valabil, documente din care să rezulte existența raportului juridic cu ofertantul, certificat de absolvire a cursului de Noțiuni fundamentale de igienă sau document echivalent, în condițiile prevăzute de legislația aplicabilă, precum și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau document echivalent, valabil la data depunerii ofertei;
- modalitatea de acces la medicul nutritionist: contract individual de muncă, contract de colaborare, contract de prestări servicii sau alte documente echivalente;
- lista cu mijloacele auto alocate contractului, sub orice formă de deținere acceptată prin prezentul caiet de sarcini (proprietate, închiriere, leasing, comodat, contract de prestări servicii cu tert sau altă formă legală de folosință), din care să rezulte că ofertantul dispune de minimum 4 (patru) mijloace auto de transport alimente, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor;
- pentru fiecare mijloc auto se vor prezenta documente din care să rezulte dreptul de folosință, precum și copia autorizației/inregistrării sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor;

- tabel de corespondenta intre personalul de distributie nominalizat si mijloacele auto alocate executarii contractului;
- descrierea modului de organizare a distributiei, incluzand traseele, intervalele orare de livrare, resursele umane si materiale alocate fiecarui traseu/punct de livrare, astfel incat sa fie asigurata livrarea zilnica a celor 774 de portii in conditiile si termenele prevazute in caietul de sarcini;
- descrierea masurilor de continuitate a serviciului in situatia indisponibilitatii temporare a personalului de productie/distributie sau a unui mijloc de transport.

3. Contract de prestare a serviciilor privind igienizarea.

4. Descrierea modalitatii de livrare, termenul de livrare de la data primirii comenzii, modul de respectare a legislatiei sanitar-veterinare, modul de organizare si de alocare a resurselor disponibile. Oferta tehnica trebuie sa satisfaca intocmai cerintele documentatiei de atribuire.

5. Se vor respecta conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului de servicii. Se va prezenta o declaratie pe propria raspundere in acest sens.

6. Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor, in procent, in aceasta sectiune, per portie, pe urmatoarele categorii:

- a) materie prima/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) distributie.

Lipsa oricarui document solicitat pentru propunerea tehnica va conduce la desemnarea ofertei ca fiind neconforma.

19.3 Modul de prezentare al propunerii financiare

Propunerea financiara va contine formularul de oferta, insotit de Anexa la formularul de oferta (anexa 1 la prezentul caiet de sarcini). Oferta va fi completata cu valoare in RON. Toate preturile vor fi exprimate in cifra cu doua zecimale. Propunerea financiara va include toate cheltuielile (cheltuieli directe, cheltuieli indirecte, cote legale, profit, etc.), exclusiv TVA. La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul eventualele deduceri daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractuale, precum si marja de profit.

Propunerea financiara trebuie sa se inadreze in fondurile care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de achizitie publica.

Ofertele care vor depasi valoarea estimate vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele ale caror valori sunt aparent neobisnuit de scazute, prin raportare la preturile pietei, vor fi temeinic justificate. Comisia de evaluare avand dreptul de a solicita documente privind, dup acaz, preturile la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si material, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul realizarii serviciilor, nivelul de salarizare a fortei de munca, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concura la formarea preturilor si implicit conduc la valoarea ofertei.

Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctual de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei. NU se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica, in concordanta cu propunerea tehnica.

In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar. Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua in calcul toate eventualele deduceri daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractual, precum si marja de profit.

20. Mentiiuni finale

Clauza suspensiva privind inceperea executarii contractului

Inceperea executarii contractului de achizitie publica este conditionata de aprobarea bugetului local pe anul 2026, precum si de alocarea fondurilor bugetare necesare pentru finantarea serviciilor care fac obiectul prezentei achizitii. In situatia in care bugetul local pe anul 2026 nu va fi aprobat ori nu vor fi alocate fondurile necesare, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a amana inceperea executarii contractului sau, dupa caz, de a nu incepe executarea acestuia, fara ca ofertantul declarat castigator ori contractantul sa poata solicita plata unor despagubiri, daune-interese sau a altor cheltuieli generate de participarea la procedura sau de incheierea contractului.

Intocmit,

Pop Ancuța Maria



.....
(Denumirea/ numele)

Formular de ofertă

Către:

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului (denumirea/numele ofertantului), ne oferim că, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestam "....." pentru suma de (suma în litere și în cifre) (moneda ofertei) la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de (suma în litere și în cifre, precum și moneda)

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem activitățile cât mai curând posibil după semnarea contractului, în..... luni calendaristice.(perioada în litere și în cifre)

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de zile (durata în litere și în cifre), respectiv până la data de (ziua/luna/anul) și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Am înțeles și consimțim că, în cazul în care oferta noastră este stabilită ca fiind câștigătoare, să constituim garanția de bună execuție în conformitate cu prevederile din documentația de atribuire.

5. Precizăm că:

depunem oferta alternativă, ale cărei detalii sunt prezentate într-un formular de ofertă separat, marcat în mod clar "alternativă"/"alta ofertă";

nu depunem oferta alternativă.

(se bifează opțiunea corespunzătoare)

6. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică aceasta ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

7. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data ____/____/____

....., în calitate de

legal autorizat să semnez oferta pentru și în numele

ANEXA 1.1 LA FORMULARUL DE OFERTA

(denumirea/numele ofertant)

Nr. crt	Denumirea	UM	Cantitate	Pret/suport alimentar lei fara TVA	Valoare lei fara TVA
	PACHET ALIMENTAR (procurarea, pregatirea si distributia zilnica)	bucata	<u>71.272,00</u>		
	TVA				
	lei cu TVA				

Nota:

Defalcarea costurilor(fara TVA), per pachet alimentar, pe urmatoarele categorii:

- a) **Materie prima/produse alimentare, inclusiv fruct=_____ lei**
- b) **Prepararea pachetului alimentar=_____ lei**
- c) **Distributie (transport) pachet alimentar=_____ lei**

Data .../.../...

_____ (semnătura), în calitate de _____, legal autorizat să semneze oferta pentru și în numele _____ (denumirea/numele operatorului economic)

ANEXA 1.2 LA FORMULARUL DE OFERTA

(denumirea/numele ofertant)

Nr. crt	Denumirea	UM	Cantitate	Pret/suport alimentar lei fara TVA	Valoare lei fara TVA
	MASA CALDA (procurarea, pregatirea si distributia zilnica)	bucata	<u>20.060,00</u>		
	TVA				
	lei cu TVA				

Nota:

Defalcare a costurilor(fara TVA), suport alimentar (masa calda), pe urmatoarele categorii:

- a) Materie prima/produse alimentare, inclusiv fruct= _____ lei
- b) Prepararea suportului alimentar= _____ lei
- c) Distributie (transport) suport alimentar= _____ lei

Data .../.../...

_____ (semnătura), în calitate de _____, legal autorizat să semneze oferta pentru și în numele _____ (denumirea/numele operatorului economic)