



ROMÂNIA  
JUDEȚUL BISTRIȚA NĂSĂUD  
PRIMĂRIA COMUNEI 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. 2675 DIN 03.03.2025

APROBAT  
Primar,  
SUT VASILE



CAIET DE SARCINI  
PENTRU

Atribuirea contractului de prestari servicii avand ca obiect : *Servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentară acordat elevilor Scolii Gimnaziale Tiha Bargaului si Scolii Gimnaziale Tureac, din comuna Tiha Bargaului, judetul Bistrita Nasaud, în cadrul Programului National „Masă Sănătoasă” in perioada desfașurarii cursurilor școlare din anul 2025.*

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 Sanpaul 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 achiziției**

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 sănatoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

**Directorul unității de învățământ, cu aprobarea consiliului de administrație pentru :**

- Școala Gimnazială **Tiha Bargaului**, comuna Tiha Bargaului, județul Bistrița-Nasaud, a optat pentru **PACHET ALIMENTAR**,
- Școala Gimnazială **Tureac**, comuna Tiha Bargaului, județul Bistrița-Nasaud, a optat pentru **PACHET ALIMENTAR**

Iar decizia 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, serviciu, 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

**6. Obiectul contractului:** *Servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar acordat elevilor Scolii Gimnaziale Tiha Bargaului și Scolii Gimnaziale Tureac, din comuna Tiha Bargaului, județul Bistrita Nasaud, în cadrul Programului National „Masă Sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.*

Procedura aleasa : procedura proprie pentru achizițiile publice de servicii sociale și alte servicii specifice prevăzute în Anexa 2 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

**Comuna Tiha Bargaului urmarește prin prezentul contract achiziționarea de servicii de catering pentru 767 elevi /zi, în cadrul Programului National „Masă Sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025, constând în pachet alimentar.**

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

**7. Sursa de finanțare:** Achiziția este finanțată din bugetul local - finanțarea Programului National „Masă Sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025 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 semnării contractului de achiziție, pe durata desfășurării cursurilor școlare din anul 2025, cu excepția vacanțelor școlare, a zilelor de weekend și a sărbătorilor legale.

Durata de valabilitate a Contractului începe de la data semnării acestuia de către ambele părți și până la data ultimei plăți din contract.

Durata de valabilitate a contractului este distinctă de Durata de prestare (durata de execuție este, alături de alte elemente precum perioada de garanție, parte a duratei de valabilitate a contractului).

**9. Numarul de pachete alimentare care vor face obiectul contractului: 1 (un) pachet alimentar/zi/persoana;**

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv numărul suportului alimentar, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.

Numarul copiilor, beneficiari direcți ai programului : 767, după cum urmează :

**Scoala Gimnaziala Tureac cu structurile aparținătoare: (pachet alimentar)**

Grădinița cu program normal Tureac – 65 preșcolari

ȘCOALA PRIMARĂ nr. 2 Tureac – 47 elevi și preșcolari

ȘCOALA GIMNAZIALĂ TUREAC – 287 elevi

**Total: 399 copii**

**Scoala Gimnaziala Tiha Bârgăului cu structurile aparținătoare: (pachet alimentar)**

Scoala Gimnaziala Tiha Bârgăului - 31 elevi

Grădinița cu program normal Tiha Bârgăului – 39 preșcolari

Grădinița cu program normal nr. 2 Mureșenii Bârgăului – 51 preșcolari

Scoala Gimnaziala Mureșenii Bârgăului – 196 elevi

Scoala Gimnaziala Piatra Fantanele – 51 elevi

**Total : 368 copii**

**10. Compoziția suportului alimentar.**

**PACHET ALIMENTAR**

Compoziția pachetelor alimentare zilnice este prevăzută mai jos, la punctul 11.1, în prezentul caiet de sarcini, și va respecta normele legale în vigoare. **Pachetele alimentare vor include și un fruct, diferit în fiecare din cele 5 zile școlare din săptămână.**

## **11. Pachet alimentar - conditii si cerinte minimale impuse (Anexa 2 si 3 la HG nr. 24/2024)**

Scoala Gimnaziala Tiha Bargaului si Scoala Gimnaziala Tureac, prin conducerea acesteia, a optat ca suportul alimentar sa fie un pachet alimentar.

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, asa cum s-a aratat mai sus, 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. 24/2024 privind instituirea Programului national "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 permisi 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 permisi 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, supa 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 sanatoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății 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 adolescenti.

Totodata, 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 mentinerea sanatatii prescolarilor si elevilor, in PNMS se vor distribui numai produse alimentare obtinute in unitati 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 unitati autorizate/înregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt pastrate pana la servire, daca hrana nu este servita intr-un interval de 60 de minute de la livrare, in unitatile de invatamant preuniversitar, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in 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, agreeate 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 preterate 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.

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.

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.

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

### **12.1 Conditile 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 persoana 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 (insitutia 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 Școala Gimnazială Tureac, o dată pe zi, respectiv:

#### **1. Școala Gimnaziala Tiha Bârgăului**

<b>Nr. crt</b>	<b>Localitatea</b>	<b>Locatia</b>	<b>Numarul maxim de portii</b>	<b>Conditii de livrare</b>
1.		str. Principală, nr. 446 B	31	



	1 Iha Bîrgăului	str. Principală, nr. 404 A	39	între orele 9 <sup>00</sup> -10 <sup>10</sup> , se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
2.	Mureșenii Bîrgăului	str. Principală, nr. 400 B	196	
		str. Principală nr. 400 A	51	
3.	Piatra Fântânele	str. Principală, nr. 108 C	51	
<b>TOTAL</b>			<b>368</b>	

## 2. Scoala Gimnaziala Tureac

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Numarul maxim de pachete alimentare	Conditii de livrare
1.	Tureac	Gradinita cu Program Normal	65	între orele 9 <sup>00</sup> -10 <sup>10</sup> , se va livra pachetul alimentar din ziua respectivă
2.	Tureac	Scoala Primara Nr. 2	47	
3.	Tureac	Școala Gimnaziala	287	
<b>TOTAL</b>			<b>399</b>	

## 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 lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

### 13.1 Conditii pentru transport si depozitare.

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

#### Modul de prezentare și ambalare al pachetului alimentar:

- trebuie să fie prezentate individual, pe cele trei categorii (produse de panificație din făina integrală, produse din carne și/sau branzeturi/ derivate din lapte, precum și legume) ambalat etans fiecare suport alimentar în parte, iar apoi ambalate/asezate în **ladite/locatii de livrare/clase**, conform notelor de comandă; totodată trebuie livrate și tacamuri;

Fructele 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.

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:

- 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 estimata a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilita prin raportare la prevederile art.25 din HG 24/2024.

Prestarea serviciului de catering privind livrarea pachetului alimentarse va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului scolar, dupa incheierea contractului, in fiecare punct de livrare, in care isi desfasoara activitatea Scoala Gimnaziala Sanpaul.

Valoarea estimata a serviciilor de catering care fac obiectul prezentei proceduri a fost stabilita prin raportare la prevederile HG nr. 24/2024 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 15 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 : 1.656.720,00 lei cu TVA, respectiv 1.519.926,61 lei fara TVA.*

-Nr. Beneficiari : 767 copii

- Zilele de curs : 144 de zile.

Limita valorii zilnice pentru un suport alimentar este de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

**Total: 110.448,00 portii, constand in pachet alimentar**

*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 15 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**

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)

= (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat.

#### **2. Ponderea pentru materie prima/produse alimentare din pretul total/portie**

Componenta tehnica: pondere 60%. Punctaj maxim factor 60 puncte.

Descriere factor:

Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/porție se acordă punctajul maxim: 60 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/porție punctajul se calculează astfel:

$$P_{materie(n)} = P_{materie(min)}/P_{materie(max)} * 60,$$

unde:

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

$P_{materie(min)}$  – nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/porție;

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

**Pentru un nivel al ponderii materiei prime/produselor alimentare din preț total/porție 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.

#### ***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 puțin 5 zile lucratoare înainte de modificarea perioadei și a locului de destasurarea a activitatilor.

### ***Penalitati***

În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract, atunci autoritatea contractantă este îndreptățită să deducă din pretul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cota procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din valoarea serviciilor ce trebuie prestate.

În cazul în care autoritatea contractantă nu onorează facturile în termen de 30 de zile de la expirarea perioadei convenite pentru plata facturii, atunci acesta are obligația de a plăti ca penalități, o sumă echivalentă cu o cota procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din plata neefectuată.

Obligația de a plăti penalități (cu respectarea principiului tratamentului egal) se va realiza astfel:

Pentru autoritatea contractantă: suma echivalentă cu o cota procentuală de 0,03% pe zi de întârziere din plata neefectuată

Pentru Prestator: cota procentuală de 0,03% zi de întârziere din valoarea prestării nerealizate.

## **19. Modul de prezentare al ofertei :**

### **Oferta va fi structurată astfel:**

- **Documente calificare;**
- **Propunere tehnică;**
- **Oferta financiară;**

### **19.1. Modul de prezentare al documentelor de calificare:**

Ofertantul va prezenta:

- *Certificat constatator emis de ONRC, din care să rezulte obiectul de activitate al respectivului operator economic. Obiectul contractului trebuie să aibă 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 în 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 în termen de valabilitate;*
- *Certificat de cazier fiscal al ofertantului, aflat în 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 în termen de valabilitate;*
- *Dovada că unitatea este înregistrată/autorizată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor;*

- Se va prezenta o lista a principalelor servicii prestate in ultimii 5 ani, servicii similare, inclusiv evenimente, realizate in ultimii 3 ani de la data limita stabilita prin Anuntul de participare pentru depunerea ofertei (modul de calcul al perioadei nu va fi afectat de
- eventualele decalari ale termenului limita prevazut in anuntul de participare publicat initial), din care sa reiasa ca ofertantul a executat servicii similare, inclusiv evenimente, in valoare cumulata de cel putin egala cu 1.500.000,00 lei, fara T.V.A., valoare care se poate demonstra prin insumarea valorilor serviciilor prestate la nivelul a unuia sau maxim doua contracte. Se vor prezenta contract/e de servicii, procese-verbale de receptie/predare-primire/livrare si/sau alte documente din care sa reiasa urmatoarele informatii: beneficiarul, cantitatea, valoarea, perioada (inclusiv data incheierii contractului) si locul prestării serviciilor/recomandare beneficiar;

## **19.2. Modul de prezentare al propunerii tehnice:**

Propunerea tehnica va contine:

1. Descrierea produselor cu prezentarea tuturor caracteristicilor, conform cerintelor prezentului caiet de sarcini (inclusiv variante de meniu pentru o saptamana, descrierea modalității de implementare a contractului, care va cuprinde prezentarea generală a prestatorului de servicii (dotarea tehnică specifică necesară, personalul necesar), strategia de producție și distribuție pe zi pentru cele 781 de porții)

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

- lista cu personalul angajat/ colaborari, in vederea realizarii produselor solicitate (bucatari, soferi, etc);

- modalitatea de acces la medicul nutritionist: contracte de angajare, colaborare/ etc.

- lista cu utilajele detinute (sub orice forma de detinere: proprietate, chirie, comodat, etc), de unde sa reiasa ca detine in proprietate minim 3 utilaje avizate medical, autorizat sanitar-veterinar (folosit pentru transport). Se vor depune dovezile privind autorizatia sanitar-veterinara si forma de proprietate.

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 satisfacă întocmai cerințele documentației 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. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, **(in procent, in aceasta sectiune)**, per porție, pe următoarele categorii:

- a. materie primă/produse alimentare;
- b. prepararea hranei;
- c. distribuție.

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 deductii 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 incadreze 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, dupa caz, 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 deductii daca sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implica indeplinirea obligatiilor contractual, precum si marja de profit.

Intocmit,



OPERATOR ECONOMIC

Anexa 1 la caietul de sarcini

.....

*(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 bifeaza 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.

/. Intelegem ca nu sunteți obligați sa acceptați oferta cu cel mai scazut preț sau orice alta oferta pe care o puteți primi.

Data \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

....., în calitate de .....

legal autorizat sa semnez oferta pentru și în numele

.....

#### ANEXA 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>110.448,00</u>		
	<b>TVA</b>				
	<b>lei cu TVA</b>				

#### Nota:

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

- Materie prima/produse alimentare, inclusiv fruct= \_\_\_\_\_ lei
- Prepararea pachetului alimentar= \_\_\_\_\_ lei
- Distributie (transport) pachet alimentar= \_\_\_\_\_ lei

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

\_\_\_\_\_ (semnătura), în calitate de \_\_\_\_\_, legal autorizat să semnez oferta pentru și în numele \_\_\_\_\_ (denumirea/numele operatorului economic)