



APROBAT,
Primar
Alin Daniel PLOESTEANU



CAIET DE SARCINI

**Privind procedura de achizitie proprie pentru atribuirea contractului de
"Servicii de catering pentru structurile arondate Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frasinet, Jud. Calarasi"
pentru anul 2026**

PREAMBUL

In temeiul:

- Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice;
- HG nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;
- H.G. 999/2023. Programul pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat;
- Hot. 23/ Ian. 2025 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa”;
- Procedura interna: PROCEDURA PROPRIE privind achizitia publica de servicii prevazute la Anexa 2 din Legea 98/2016;
- Hotărârea Guvernului nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea programului national "Masa Sanatoasă" in unitati de invatamant de stat, Anexa 2 si Anexa 3;
- Orice alte acte normative in vigoare care reglementeaza achizitiile publice. Pentru consultarea legislatiei in domeniul achizitiilor publice poate fi accesat site-ul www.anap.ro;

Prezentul Caiet de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora ofertantul participant la procedura isi va elabora oferta in vederea atribuirii contractului de achizitie publica de servicii de catering Cod CPV 55524000-9.

Organizarea si desfasurarea procedurii de achizitie se desfasoara conform procedurii proprii simplificate elaborate in conformitate cu:

- Procedura interna PROCEDURA PROPRIE privind achizitia publica de servicii prevazute la Anexa 2 din Legea 98/2016.
- HG nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;

I. AUTORITATEA CONTRACTANTA

Autoritatea Contractanta: Comuna Frasinet, Str. Barajului, Nr. 5, Sat Frasinet, Comuna Frasinet, Judetul Calarasi

Beneficiar final: Scoala Gimnaziala Nr.1, Frasinet, Judetul Calarasi (scoala coordonatoare) si unitatile arondate

Proiect:	Programul national "Masa sanatoasa " in anul 2026, denumit (PNMS) de acordare a unui suport alimentar derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2026 pentru prescolari si elevii din unitati de invatamant preuniversitar de stat.
Implementare program:	are drept scop asigurarea premiselor accesului egal si nediscriminatoriu la educatie a tuturor copiilor, indiferent de mediul rezidential de apartenenta sau situatia socio-economica.
Cod CPV:	55524000-9.

II. **DESCRIERE PROIECT**

UAT Comuna Frasinet (Scoala Gimnaziala Nr. 1, Frasinet, Judet Calarasi si structurile arondate) este Beneficiarul programului de acordare a unui suport alimentar derulat pe perioada desfasurarii cursurilor scolare din anul 2026 pentru prescolari si elevii din unitatile de invatamant preuniversitar de stat, aprobat prin *Hotărârea Guvernului nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea programului national "Masă Sanatoasă" in anul 2026 in unitati de invatamant de stat, Anexa 2 si Anexa 3.*

8

MONITORUL OFICIAL AL ROMÂNIEI, PARTEA I, Nr. 1222/31.XII.2025

GUVERNUL ROMÂNIEI

HOTĂRÂRE

privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026

În temeiul art. 108 din Constituția României, republicată, și al art. XIX alin. (1) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 89/2025 pentru modificarea și completarea Legii nr. 227/2015 privind Codul fiscal, reglementarea unor măsuri fiscal-bugetare, precum și pentru modificarea și completarea unor acte normative,

Guvernul României adoptă prezenta hotărâre.

RESURSE DISPONIBILE – FINANCIARE SI PROFESIONALE

Resurse financiare:

- Finantarea Contractului de "Servicii de catering pentru suport alimentar - tip sandwich - pentru elevii si prescolarii structurilor arondate Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frasinet, Jud. Calarasi" pentru anul 2026 – este asigurata de la bugetul de stat, din sume defalcate din unele venituri ale bugetului de stat, pentru finantarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, oraselor, municipiilor, sectoarelor si municipiului Bucuresti, în functie de numarul de beneficiari si de limita valorii zilnice, aprobate potrivit prezentei hotarâri, la propunerea Ministerului Educatiei si Cercetarii.

Resurse profesionale:

- Compartimentul de achiziții publice va asigura intocmirea documentatiei aferente procedurii de atribuire a contractului de "Servicii de catering pentru suport alimentar - tip sandwich - pentru elevii si prescolarii structurilor arondate Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frasinet, Jud. Calarasi".

MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul 194 (XXXVIII) — Nr. 3 bis

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRĂRI ȘI ALTE ACTE

Luni, 5 ianuarie 2026

SUMAR

Pagina

Anexa la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 7.111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masă sănătoasă” în anul 2025 3-45

Nr. unități de învățământ incluse în PNMS	Județ	Tip UAT	Denumirea unității/subdiviziunii administrativ-teritoriale a municipiilor	Denumirea unități de învățământ care implementează PNMS	Nr. beneficiari în anul 2026
22	Călărași	Comună	Frâsinet	Școala Gimnazială nr.1 Frâsinet	173

III. OBIECTUL CONTRACTULUI; DURATA; VALOARE

OBIECTUL CONTRACTULUI de achiziție publică îl constituie prestarea de **“Servicii de catering pentru suport alimentar - tip sandwich - pentru elevii și preșcolarii structurilor arondate Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frâsinet, Jud. Calarasi - pentru anul 2026”**.

PERIOADA DE PRESTARE A SERVICIILOR va acoperi maxim 148 zile de școlarizare, excluzând vacanțele școlare, zilele de week-end și Sărbătorile legale.

Prestarea serviciului de catering se va efectua prin servirea estimativă a 25.604 porții pe întreaga **PERIOADA CONTRACTUALĂ A ANULUI 2026** - către Beneficiarii finali ai PNMS 2026: preșcolari, ciclul primar și gimnazial.

VALOAREA estimată a **UNUI PACHET ALIMENTAR** este în limita unei valori zilnice de 16,50 Lei/copil (TVA inclus), respectiv 14,8648 Lei/ copil (fără TVA).

Pretul unitar al unei porții include serviciile de pregătire – preparare, transport și distribuire.

VALOAREA TOTALA ESTIMATA a fost calculata in baza:

- valorii zilnice, conform Hot. 1.171/ 30.12.2025, in quantum de 16.50 Lei, cu TVA /copil;
- adresei Scolii Gimnaziale 1 Frasinet (scoala coordonatoare), inregistrata sub nr. 30_43/19.01.2026, prin care au fost transmise:
 - a) numarul de elevi,
 - b) numarul de portii lunare,
- Monitorul Oficial/05.01.2026 – lista unitatilor de invatamant preuniversitar incluse in Programul National „Masa Sanatoasa” in anul 2026, generandu-se astfel estimarea valorii contractuale: 422.466 Lei, cu TVA;
- HCL Frasinet nr. 3/ 21.01.2026

Nr. Crt.	Luna 2026	Nr. de zile de școală*	Nr de elevi**	Nr. estimat de portii	Pret/buc. Lei (cu TVA)
1	Februarie 2026	5	173	865	16,5
2	Martie 2026	22	173	3.806	16,5
3	Aprilie 2026	15	173	2.595	16,5
4	Mai 2026	20	173	3.460	16,5
5	Iunie 2026	14	173	2.422	16,5
6	Septembrie 2026	22	173	3.806	16,5
7	Octombrie 2026	17	173	2.941	16,5
8	Noiembrie 2026	20	173	3.460	16,5
9	Decembrie 2026	13	173	2.249	16,5
TOTAL		148	173	25.604	16.50
					Valoare totala (cu TVA) 422.466 Lei

***Nota: IN CONTRACT VOR FI STIPULATE PREVEDERILE OFERTEI CASTIGATOARE: OFERTA FINANCIARA, DATE TEHNICE.

Prestatorul se obliga sa asigure zilnic pregatirea, prepararea si livrarea unui pachet alimentar pentru fiecare prescolar si elev care frecventeaza cursurile unitatilor de invatamant din cadrul Scolii Gimnaziale Nr. 1, Frasinet, Judet Calarasi, in cantitatile si continutul caloric stabilit prin Normele metodologice de aplicare a:

- Hot. 23/ Ian. 2025 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa”, Anexa 2 si 3;
- Hot. 1171/ 30.12.2025 privind instituirea Programului National „Masa sanatoasa” in 2026, Anexa 2 si 3;
- Monitorul Oficial/05.01.2026.

IV. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING

Ofertantul se obliga sa presteze - Servicii de catering pentru suport alimentar - tip sandwich - pentru elevii si prescolarii structurilor arondate Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frasinet, Jud. Calarasi, pentru perioada scolara din anul 2026, in conditiile stabilite prin Anexa nr. 2 – *Norme minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi* si Anexa nr. 3 – *Specificatii tehnice* din prevederile Hot. 1171/ 30.12.2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa” in anul 2026 (PNMS).

Conform HG 1171/ 30.12.2025, variantele de meniu includ sugestiile INSP si sunt:

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de văcuță 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 sfecă 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

Avand in vedere faptul ca nu exista cantina sau spatiu amenajabil in scopul servirii mesei, in cadrul Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frasinet, Judet Calarasi si structurile arundate, pentru perioada anului 2026, suportul alimentar consta intr-un pachet alimentar – tip sandwich diferit pe zile.

Livrarea pachetului alimentar se va face in fiecare locatie arundata Scolii Gimnaziale Nr.1 Frasinet, Judet Calarasi, o (1) data pe zi, de Luni pana Vineri, respectiv:

Denumire servicii	COD CPV	TERMEN PRESTARI SERVICII
Servicii de catering pentru scoli	55524000-9	Zilnic, intre orele 09.00 – 09.30, se va livra pachetul alimentar din ziua respectiva pentru prescolari si elevi.

PERIOADA DE IMPLEMENTARE

Nr. Crt.	Luna 2026	Nr. de zile de școală*	Nr de elevi**	Nr. estimat de portii
1	Februarie 2026	5	173	865
2	Martie 2026	22	173	3.806
3	Aprilie 2026	15	173	2.595
4	Mai 2026	20	173	3.460
5	Iunie 2026	14	173	2.422
6	Septembrie 2026	22	173	3.806

7	Octombrie 2026	17	173	2.941
8	Noiembrie 2026	20	173	3.460
9	Decembrie 2026	13	173	2.249
TOTAL		148	173	25.604

Valoarea estimata a unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 16,50 lei - cu TVA inclus/ elev, care cuprinde: pretul produselor, cheltuielile de transport, de distributie si de depozitare a acestora, dupa caz.

Prestatorul va oferi variante sanatoase de sandwich, cu respectarea ORDINULUI 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena.

Unitatile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program-pilot, sunt supuse inspectiei sanitare de stat, realizata conform competentelor in domeniul alimentelor de catre personalul imputernicit de Ministerul Sanatatii din cadrul directiilor de sanatate publica judetene, in conformitate cu prevederile Regulamentului CE nr 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformitatii cu legislatia privind hrana pentru animale si produse alimentare si cu normele de sanatate animala si de bunastare a animalelor, cu modificarile si completarile ulterioare.

Variantele orientative de meniu conform Anexelor 2 si 3 din Hot. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului national „Masa sanatoasa” pe anul 2026 pot fi diversificate cu respectarea normelor minime obligatorii.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mancarii pentru copii:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor; de asemenea, produsele de origine animala sau non-animala din care se prepara aceste mancaruri nu trebuie sa contina aditivi sau alte substante acceptate peste limitele stabilite de legislatia in vigoare.
2. Ceapa pregaita in prima faza a etapei de gatire nu se prajeste, ci se inabusa cu apa;
3. Sarea iodata utilizata nu trebuie sa contina antiaglomeranti sau orice alt aditiv;
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite (de exemplu, la masa de pranz nu se vor servi felul 1 si felul 2 preponderente cu glucide – cereale, ca de exemplu, supa cu galuste si friptura cu garnitura din paste fainoase, ci din legume);
5. Nu se vor permite mancarurile gen tocaturi prajite. Ouale se recomanda a fi servite ca omleta la cuptor;
6. Se recomanda imbogatirea ratiei in vitamine si saruri minerale prin folosire de salate din cruditati si adaugare de legume-frunze in supe si ciorbe;
7. Interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum si a oualor fierte (nesectionate dupa fierbere);
8. Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste, pastrandu-se in conditii sanitar-veterniare si pentru siguranta alimentelor, precum si in conditii igienico-sanitare si la temperaturi corespunzatoare, conform legislatiei in vigoare;
9. Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

*** NOTA: La prepararea pachetelor alimentare se vor folosi gramajele indicate in retetarele mentionate in cadrul acestui caiet de sarcini.

Pachet alimentar compus din:

Ingredient	Cantitate	Procent din greutatea totala a pachetului
<i>Produse de panificatie din faina integrala (paine feliata sau batoane/chifle)</i>	80 g	Maxim 50%
<i>Produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte</i>	40 g	Maxim 25%
<i>Legume (rosii, castraveti, salata sau alte produse similare)</i>	40 g	Maxim 25%

NOTA: Prestatorul trebuie sa livreze pachetul alimentar diferit pe zile ale saptamanii si diferit pentru doua zile consecutive tipul de fruct.

Pentru respectarea principiilor de hrana sanatoasa, produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si vor fi depozitate in conditii de siguranta alimentara, stabilite de catre Autoritatea contractanta in conformitate cu prevederile legislatiei sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor.

In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul internetului sau a scolarizarii copiilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate sau distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

Ofertantii trebuie sa introduca o defalcare a costurilor/ portie pentru:

- Ctr de furnizare: valoare produse si servicii de transport, incluzand si serviciile de colectare si transport al deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor;
- Ctr de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei si servicii de transport, incluzand si serviciile de colectare si transport a deseurilor rezultate ca urmare a furnizarii suportului alimentar, conform legislatiei nationale privind regimul deseurilor.

V. EVIDENTA CANTITATILOR SOLICITATE, DISTRIBUITE SI CONSUMATE

Livrarea se va face zilnic, pe baza comenzilor date de catre unitatea scolara.

Adresa de livrare: Scoala Gimnaziala Nr. 1 – Frasinet, Str. Barajului, Nr. 11, Comuna Frasinet, Judet Calarasi si unitatile arondate acesteia.

Receptia pachetelor alimentare aferenta serviciilor de catering pentru scoli se va realiza in fiecare zi de prestare a serviciilor.

Receptia se va face la livrare de catre Comisia de receptie, special constituita de catre unitatea scolara, in prezenta Prestatorului si va fi consemnata intr-un proces verbal de receptie cantitativa si calitativa, semnat de reprezentantii ambelor Parti.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat si/sau nu sunt insotite de:

- Aviz de expeditie;
- Documente de insotire a marfii, precum si produsele care nu intrunesc conditiile prezentului Caiet de sarcini.

Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca pachetele alimentare tip sandwich declarate neconforme cu altele corespunzatoare, in termen de maxim 2 (doua) ore de la primirea notificarii.

In cazul in care se constata abateri grave de la cerintele prezentului Caiet de sarcini, Achizitorul are dreptul de a solicita inlocuirea intregului lot de produse livrate. Toate cheltuielile ocazionate de aceasta situatie vor fi suportate de catre Prestator.

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimente la locul de livrare cu personalul propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Unitatile de invatamant vor tine evidenta cantitatii produselor consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii, numarul de zile de scoala si evidenta numarului de copii.

Prestatorul autorizat/inregistrat sanitar - veterinar de pe teritoriul tarii va pastra si va prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatea scolara, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; scoala are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecare distributii.

Lunar, Autoritatea contractanta va realiza centralizarea produselor consumate/ categorii de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor.

Toate Partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

VI. CALITATEA PRODUSELOR

Produsele alimentare trebuie sa se incadreze in parametrii stabiliti de Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Legii nr 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor si a principiilor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

Suportul alimentar care provine din unitati inregistrate/autorizate sanitar veterinar, se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare, referitoare la conditiile sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico-sanitare si la etichetare conform normelor minime obligatorii din Anexa 2 la HG nr 1.171, si care pot fi transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranta la lactoza, gluten 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 scoala si elev.

Produsele lactate (unt, branzeturi) trebuie sa respecte prevederile Regulamentului UE NR. 1308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentelor CEE nr.922/72, CEE nr 234/79, CE nr 1037/2001 si CE nr 1234/2007 ale Consiliului, SR 1286/AI/1997 – Branzeturi cu pasta oparita (cascaval).

VII. SIGURANTA SI PERISABILITATEA MICROBIOLOGICA

- Termen maxim de consum al hranei:
 - a) pentru masa in regim catering = ziua producerii mesei calde;
 - b) pentru sandvisuri = 24 ore de la momentul ambalarii;
- Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire (in cazul in care hrana nu este servita in 60 minute de la livrare) in conditii igienico-sanitare, in spatii amenajate, in unitatile de invatamant;
- pentru depozitare în scoli - se vor folosi spatii special amenajate pentru pastrarea produselor alimentare în conditii de igiena - legal prevazute, asigurate de catre scoala;
- Produsele alimentare vor fi pastrate până la servire în conditiile indicate de Producator, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

VIII. CONDITII PENTRU TRANSPORT SI DISTRIBUTIE

- *Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitățile școlare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei în vigoare.*
- Prestatorul poarta întreaga responsabilitate pentru transportul in conditii optime a pachetelor alimentare, la adresa de livrare specificata in Caietul de sarcini, cat si de calitatea acestora.

IX. METODE DE TESTARE SI CONTROL

Analiza produselor alimentare distribuite conform prevederilor OUG 97/2018 se efectueaza doar în laboratoare acreditate, autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor care au metodele de analiza acreditate.

Ofertantul are obligatia prelevării de probe la sediu, care se vor pastra 48 ore de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiu frigorific special destinat acestui scop, dotat cu termometru si graphic de temperatura actualizat de persoana responsabila desemnata.

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile, ce vor face alimentele improprii consumului uman, periclitării sanatatii sau contaminării in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. *In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminării.*

Toate alimentele si ingredientele folosite la pregătirea si prepararea hranei trebuie sa fie proaspete pentru a nu pune in pericol sanatatea copiilor.

Produsele intermediare si produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Produsele alimentare vor fi ambalate individual si etichetate cu mentiunea "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

- ➔ In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei „produs alimentar preambalat” trebuie sa se tina seama ca cele distribuite din unitatile de alimentatie publica se va indica la livrare, prin document scris: denumire produs, substanta care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, data producerii si „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.
- ➔ In cazul in care se constata unele deficiente in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica in scris Prestatorului;
- ➔ In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave cu privire la starea de sanatate a Beneficiarilor, coordonatorul local de program si /sau directorul scolii vor avea dreptul sa sisteze distribuirea hranei, Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele neconforme cu unele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru acestea, in termen de 2 ore de la primirea notificarii. Daca deficientele nu sunt remediate in termenul stabilit, se va putea declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecintele care decurg din aceasta.

X. CONDITII PENTRU TRASPORT SI DISTRIBUTIE

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, numai cu mijloace AUTO SPECIALE, AUTORIZATE SANITAR-VETERINAR – pentru siguranta produselor, potrivit prevederilor in vigoare.

Operatorul economic trebuie sa prezinte autorizatia sanitara de functionare in conformitate cu prevederile legale in vigoare.

Produsul necesita ambalaj etans, fiecare in parte, iar apoi asezate in pungi de unica folosinta.

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

XI. DISTRIBUTIA ALIMENTELOR

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzator, astfel incat sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Persoanele angajate in producerea, minipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina CERTIFICAT DE ABSOLVIRE a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei, cercetarii si tineretului nr. 2.209/4.469/2022, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate, conform HG nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

Fiecare salariat/persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de lucru adecvat si curat. *Personalul Prestatorului care distribuie pachetele alimentare la sediul beneficiarului si catre prescolari si elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.*

XII. AMBALARE, ETICHETARE, MARCARE

In conformitate cu Regulamentul (UE) nr.1169/2011, privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, produsele alimentare preambalate prezinta inscrite prin etichetare urmatoarele elemente obligatorii:

- a) Denumirea produsului;
- b) Lista ingredientelor;
- c) Substante care provoaca alergii sau intolerante;
- d) Cantitatea din anumite ingredient sau categorii de ingredient: sunca x%, cascaval x%, etc;
- e) Cantitatea neta

- f) *Data limita de consum, sub forma: "Expira la data de..." cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;*
- g) *Conditii de depozitare;*
- h) *Denumirea si adresa responsabilului cu informarea consumatorilor;*
- i) *O declaratie nutritionala*

Etichetarea nutritionala trebuie sa contina urmatoarele elemente: valoarea energetica, grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, in aceasta ordine:

<i>Declarație nutrițională</i>	<i>100 g</i>
<i>Valoare energetică Kj/kcal</i>	
<i>Grăsimi g, din care</i>	
<i>Acizi grasi saturati g</i>	
<i>Glucide g, din care</i>	
<i>Zaharuri g</i>	
<i>Fibre g</i>	
<i>Proteine g</i>	
<i>Sare g</i>	

Mentiunile nutritionale se prezinta, în functie de spatiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar in cazul in care spatiul nu permite, declaratia este prezentata in format liniar;

j) *mentiunile privind lotul;* in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului;

k) *avand in vedere destinatia acestor produse, este necesara inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";*

l) *denumirea/numele si adresa operatorului economic din sectorul alimentar imputernicit cu informarea consumatorilor.*

XIII. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

1. Se vor respecta toate prevederile prevazute in Caietul de sarcini si ale Hot nr. 1.171/30.12.2025 privind instituirea programului nationala "Masa Sanatoasa" in anul 2026 in unitatile de invatamant de stat.
2. Propunerea tehnica va fi prezenta in asa fel incat sa detalieze si sa demonstreze indeplinirea tuturor cerintelor din Caietul de sarcini – a capacitatii de furnizare a unui numar de 173 portii zilnice.
3. Pe parcursul indeplinirii contractului de servicii, se vor respecta obligatiile referitoare la conditiile de munca si protectia muncii prevazute de Codul muncii, Legea 319/2006 si HGR 1425/2006. Ofertantul va preciza in cadrul ofertei faptul ca la elaborarea acesteia a tinut cont de obligatiile referitoare la conditiile de munca si protectia muncii. Informatiile detaliate privind reglementarile in vigoare referitoare la conditiile de munca si protectia muncii se pot obtine de la Inspectoratul Teritorial de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protectiei Sociale si de pe site-ul www.inspectmun.ro/legislatie.
4. In situatia in care un ofertant nu depune o propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare - nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

5. *Propunerea tehnica contine si Conditii contractuale raportate la modelul de contract propus de catre Autoritatea Contractanta.*
6. Orice referire din cuprinsul prezentei documentatii de atribuire - prin care se indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie si/sau o licenta de fabricatie, se va citi si interpreta ca fiind insotita de mentiunea "sau echivalent".
7. *Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la Art. 164, 165 si 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice.*
Ofertantii nu trebuie sa se regaseasca in situatiile prevazute la Art. 59 din Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice. *Modalitatea de indeplinire – se va prezenta declarativ privind neincadrarea in situatiile prevazute la Art. 59 din Legea nr. 98/2016.*
Persoanele ce detin functii de decizie in cadrul Autoritatii Contractante in ceea ce priveste organizarea, derularea si finalizarea procedurii de atribuire, sunt urmatoarele:
 - Alin Daniel PLOESTEANU - PRIMAR
 - Silviu Vasile DITOIU – VICEPRIMAR
 - Tudorita STANCU – SECRETAR GENERAL
8. Operatorii economici ce depun oferta trebuie sa dovedeasca o forma de inregistrare in conditiile legii din tara de rezidenta, din care sa reiasa ca Operatorul economic este legal constituit, ca nu se afla in niciuna dintre situatiile de anulare a constituirii, precum si faptul ca are capacitatea profesionala de a realiza activitatile care fac obiectul contractului.
Modalitatea prin care poate fi demonstrata indeplinirea cerintei: se va prezenta Certificatul constatatator emis de ONRC.
9. Ofertantul trebuie sa aiba capacitatea de indeplinire a contractului din punct de vedere financiar. Operatorul economic va prezenta Certificat fiscal privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat, bugetul local, bugetul de stat, etc, la momentul prezentarii;

XIV. MOD DE PREZENTARE - PROPUNERE FINANCIARA

1. Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu Autoritatea contractanta il reprezinta *FORMULARUL DE OFERTA*.
2. *Pretul total ofertat va fi exprimat in lei, fara TVA, va cuprinde toate costurile aferente prestarii serviciilor, inclusiv livrarea si descarcarea la sediile Beneficiarului.*
3. *Oferta are caracter ferm si obligatoriu, din punctul de vedere al continutului pe intreaga perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.*
4. Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un raport nutritional adecvat, *ofertantii trebuie sa introduca in propunerea financiara o defalcare a costurilor/portie, pe urmatoarele categorii:*
 - *Materie prima;*
 - *Prepararea hranei;*
 - *Distributie*
5. *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.*
6. In cazul unei discrepante intre pretul unitar si pretul total, se va lua in considerare pretul unitar.
7. *Preturile din propunerea financiara vor fi ferme si nu se vor modifica pe toata perioada de derulare a contractului.*
8. Ofertantul trebuie sa aiba capacitatea de indeplinire a contractului din punct de vedere financiar.

Operatorul economic va prezenta Certificat fiscal privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contributiilor la bugetul general consolidat, bugetul local, bugetul de stat, etc, la momentul prezentarii;

9. 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.

XV. MOD DE PREZENTARE AL OFERTEI

- *Ofertele trebuie sa fie depuse folosind SISTEMUL DE PLIC, ADICA UN PACHET SAU UN PLIC EXTERIOR sigilat si netransparent care sa contina 3 plicuri in interior marcate corespunzator: "Documente de calificare", "Propunerea Tehnica" si "Propunerea Financiara".*
- *Plicul mare va contine separat - pe langa aceste 3 plicuri - si Imputernicirea pentru persoana autorizata care va depune oferta, daca este cazul.*
- *Oferta va contine in mod obligatoriu un OPIS al documentelor care se depun.*
- *Pe pachetul exterior se vor scrie urmatoarele informatii:*
 - *Numele si adresa Autoritatii Contractante (unde se depun ofertele): Comuna Frasinet, Str. Barajului Nr. 5, Sat Frasinet Judetul Calarasi;*
 - *Denumirea serviciului pentru care se depune oferta: "Servicii de catering pentru suport alimentar - tip sandwich -pentru elevii si prescolarii structurilor arundate Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frasinet, Jud. Calarasi" pentru anul 2026.*
 - *Mentiunea: "A nu se deschide inaintea sesiunii de deschidere a ofertelor 03.02.2026, ora 10.00;*
 - *Autoritatea Contractanta nu isi asuma nicio responsabilitate in cazul in care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marca conform celor de mai sus.*

Operatorul economic trebuie sa ia toate masurile astfel incat oferta sa fie transmisa la sediul Autoritatii Contractante, pana la data limita si ora aferenta de depunere a ofertelor, conform ANUNTULUI/INVITATIEI DE PARTICIPARE.

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusiv forta majora, cad in sarcina Operatorului economic. Ofertele, depuse la o alta adresa decat cea mai sus precizata sau dupa expirarea datei/ orei pentru depunere, se returneaza nedeschise.

Nu se accepta oferte nesemnate.

Documentele insotitoare sunt:

- Scrisoare de inaintare;
- Imputernicire + copie Carte de identitate a imputernicitului, daca este cazul.

In cazul documentelor emise de institutii oficiale abilitate in acest sens, documentele respective trebuie sa fie semnate si parafate conform prevederilor legale.

Orice operator economic are dreptul de a-si modifica sau de a-si retrage oferta numai inainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertei si numai printr-o solicitare scrisa in acest sens.

!Atentie:

Se solicita operatorilor economici sa procedeze la numerotarea de la prima la ultima pagina a tuturor paginilor din cadrul plicului mare (care cuprinde cele 3 plicuri), din cadrul documentelor de calificare si din cadrul celorlalte documente care insotesc oferta, astfel incat acestea sa poata fi identificate in mod facil.

Ofertantii au obligatia de a analiza Caietul de sarcini privind "Servicii de catering pentru suport alimentar - tip sandwich - pentru elevii si prescolarii structurilor arundate Scolii Gimnaziale Nr. 1 Frasinet, Jud. Calarasi" pentru anul 2026 precum si documentatia cu referire la instituirea Programului national

„Masa sanatoasa in anul 2026” si de a transmite oferta conform tuturor instructiunilor, formularelor, prevederilor contractuale continute.

XVI. CERINTE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA.

- Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cat si echipamentele de rezerva, vor fi conform legislatiei nationale si europene in vigoare.
- *Sa detina document de inregistrare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor.*
- Ofertantul trebuie sa execute la termenele legale si ori de cate ori este nevoie verificarile metrologice ale aparatelor de masurat si control utilizate;
- *Ofertantul trebuie sa asigure personalul de specialitate calificat necesar executarii prestatiei (minim 1 bucatar calificat).*
- Personalul angajat de catre ofertant si folosit pentru prestarea serviciului trebuie sa respecte regulile de ordine interioara prevazute in regulamentul intern al Autoritatii Contractante.
- In situatia in care personalul prestatorului uzeaza de dreptul la greva, acesta trebuie sa respecte graficul de livrare stabilit.
- *Vehiculele de transport trebuie sa fie autorizate de Directia Sanitara Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor, pentru transport produse activitate de catering: produse ambulate, impachetate, fara regim termic.*
- *Prestatorul de servicii se obliga sa puna la dispozitia Autoritatii Contractante, la cerere, lista furnizorilor pentru materiile prime folosite la prepararea hranei si Declaratiile de conformitate si Specificatiile tehnice de la producatori.*
- Prestatorul de servicii se obliga sa puna la dispozitia Autoritatii Contractante lunar, buletin de analiza pentru unul din produsele furnizate. Prezentarea programului de autocontrol.
- Prestatorul serviciilor de catering va permite accesul reprezentantilor Autoritatii Contractante din compartimentul Asistenta Sociala, ori de cate ori i se va solicita. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului serviciilor de catering, care vor intocmi un proces verbal de constatare.

XVII. CRITERII DE ATRIBUIRE

→ CEL MAI BUN RAPORT CALITATE – PRET

Factorii de evaluare folositi de Autoritatea contractanta pentru alegerea ofertei cu cel mai bun raport calitate pret, sunt urmatoarii:

16.1. PRETUL OFERTEI - Punctaj maxim: 40 puncte;

- a) Algoritm de calcul: Pentru cel mai scazut dintre preturi, se acorda punctajul maxim alocat;
- b) in cazul unui singur ofertant care a depus oferta unitara (fara TVA) mai mica decat valoarea unitara (fara TVA) pusa la dispozitie de catre Minister, se acorda punctajul maxim alocat (40 puncte);
- c) Pentru celelalte preturi ofertate, punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat (40 puncte)}$.

16.2. Numarul de variante orientative de suport alimentar – tip sandwich – Punctaj maxim: 15 puncte

Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice, intr-un capitol distinct numarul de variante
Numarul de variante orientative de suport alimentar – tip sandwich – minim punctat este de 10 si maxim 15. Se vor puncta variantele orientative de suport alimentar care respecta prevederile Caietului de sarcini.

Algoritm de calcul: Sub 5 variante prezentate, oferta va fi declarata inadmisibila din punct de vedere tehnic. Pentru 5 variante prezentate se alocă 10 puncte. Pentru fiecare varianta prezentata in plus fata

de cele 5, se va acorda 1 punct pana la nr maxim de 15 puncte. Pentru un nr de variante orientative de suport alimentar mai mare de 10, oferta nu va fi punctata suplimentar.

Fiecare dintre variantele orientative de suport alimnetar va cuprinde obligatoriu un fruct intreg, alternativ, in fiecare zi cate un fruct diferit, fiind interzisa repetarea acestuia 2 zile consecutiv (exemplu: portocala, mar, banana, para, kiwi etc, in functie de sezon). Nerespectarea acestei prevederi cu privire la alternarea fructului), atrage declararea ofertei inadmisibila.

16.3. Modul de repartizare a cantitatilor de materie prima in constituirea suportului alimentar- tip sandwich –Punctaj maxim: 45 puncte

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel:

a) Produse de panificatie din faina integrala -paine feliata sau batoane/cantitatea de materie prima se exprima in grame (g).

Ofertantul care include in pachet cantitatea de 65 g produse de panificatie din faina integrala-paine feliata sau batoane/chifle, va primi punctajul maxim – 15 puncte.

Pentru celelalte cantitati ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{cantitate maxima pentru obtinerea punctajului maxim}/\text{cantitate ofertata}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Cantitatea de produse de panificatie din faina integrala – paine feliata sau batoane/chifle se va incadra intr-un maxim de 80 g – (maximum 50% din greutatea totala a pachetului) si minim 65 g. O cantitate ofertata sub 65 g nu va fi punctata suplimentar.

b) Produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte

Punctaj maxim: 15 puncte

Cantitatea de materie prima se exprima in grame (g).

Ofertantul care include in pachet cantitatea de 65 g produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte, va primi punctajul maxim (15 puncte).

Pentru celelalte cantitati ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{cantitatea ofertata}/\text{cantitatea maxima pentru obtinerea punctajului maxim}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Cantitatea de produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte se va incadra intr-un maximum de 65 g si minim 40g (minim 25% din greutatea totala a pachetului). O cantitate ofertata peste 65 g nu va fi punctata suplimentar.

c) Legume- rosii, castraveti, salata sau alte produse similare

Punctaj maxim: 15 puncte

Cantitatea de materie prima se exprima in grame (g).

Ofertantul care include in pachet cantitatea de 30 g legume - rosii, castraveti, salata sau alte produse similare, va primi punctajul maxim (15 puncte).

Pentru celelalte cantitati ofertate, punctajul $T(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $T(n) = (\text{cantitate maxima pentru obtinerea punctajului maxim}/\text{cantitate ofertata}) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Cantitatea de legume - rosii, castraveti, salata sau alte produse similare se va incadra intr-un maximum de 40g (maximum 25% din greutatea totala a pachetului) si minim 30g. O cantitate ofertata sub 30 g nu va fi punctata suplimentar.

*****NOTA**

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un raport nutritional adecvat, ofertantii trebuie sa introduca in propunerea financiara o defalcare a costurilor/portie, pe urmatoarele categorii:

- a) Materie prima;
- 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 60% din suma disponibilă/beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică, un capitol distinct în care va include detalierea următorilor factori de evaluare:

- Nr de variante orientative de suport alimentar – tip sandwich- ofertantul va prezenta detaliat variantele orientative de suport alimentar – tip sandwich – propuse, inclusiv fructul;
- Modul de repartizare a cantitatilor de materie primă în constituirea suportului alimentar – tip sandwich -: ofertantul va prezenta detaliat cantitățile pe fiecare categorie de materie primă în parte, respectiv pe fiecare variantă orientativă de suport alimentar – tip sandwich -, aici fiind inclusă și defalcarea costurilor/portie.

Ofertantul va vizita înainte de depunerea ofertei punctul de livrare, depunând atasat ofertei declarația pe propria răspundere de asumare a livrării în punctul de livrare.

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica, prin solicitarea de documente justificative suplimentare, corectitudinea informațiilor prezentate.

Respectând prevederile art.187, alin 95) din Legea 98/2016, factorii de evaluare utilizați includ aspecte calitative în legătură cu obiectul contractului și vizează calitatea, avantajele tehnice, modul de organizare a livrării, serviciile postvanzare și termenele de livrare. Totodată, factorii de evaluare utilizați au legătură directă cu obiectul contractului, astfel cum este menționat la art. 188, alin (1) din Legea 98/2016.

XVIII. DESCHIDEREA OFERTELOR

(1) Deschiderea ofertelor (vizualizarea/inventarierea documentelor de calificare) se va face la data și ora prezentată în ANUNTUL/INVITATIA DE PARTICIPARE DE PARTICIPARE.

(2) Autoritatea contractantă are obligația de a deschide ofertele la data, ora și locul din Anuntul/Invitația de participare.

(3) Oferta depusă după data și ora limită de depunere a ofertelor sau la o altă adresă decât cea precizată în Anuntul/Invitația de participare, se returnează, fără a fi deschisă, Operatorului economic care a depus-o.

Sedinta de deschidere se finalizează printr-un proces verbal de vizualizare/inventariere a documentelor de calificare, semnat de către membrii Comisiei de evaluare, în care se consemnează modul de desfășurare a sedinței respective, elementele principale ale fiecărei oferte, consemnându-se totodată lista documentelor depuse de fiecare Operator economic în parte.

(4) Orice decizie cu privire la calificarea ofertanților sau, după caz, cu privire la evaluarea ofertelor, se adoptă de către Comisia de evaluare, în cadrul unor sedințe ulterioare sedinței de deschidere a ofertelor.

→ Oferta este inacceptabilă când:

- A fost depusă de un ofertant care nu îndeplinește unul sau mai multe dintre criteriile de calificare stabilite în documentația de atribuire;
- Constituie o alternativă la prevederile Caietului de sarcini, alternativă care nu poate fi luată în considerare deoarece în Anuntul/Invitația de participare nu este precizată în mod explicit posibilitatea depunerii unor oferte alternative;
- Nu asigură respectarea reglementărilor obligatorii referitoare la condițiile specifice de muncă și protecție a muncii, atunci când această cerință este formulată în condițiile art. 51, alin 92) din Legea 98/2016;

- Pretul fara TVA inclus in propunerea financiara depaseste valoarea estimata comunicata prin Anuntul/ Invitatie de participare si nu exista posibilitatea disponibilizarii de fonduri suplimentare pentru indeplinirea contractului;
- Ofertantul refuza sa prelungeasca perioada de valabilitate a ofertei;
- In cazul in care unei oferte ii lipseste una din componente (propunere financiara/propunere tehnica/alte documente stabilite prin documentatia de atribuire);
- In cazul in care ofertantul modifica, prin raspunsurile pe care le prezinta Comisiei de evaluare, potrivit dispozitiilor alin (1), continutul propunerii tehnice sau propunerii financiare, oferta sa va fi considerata inacceptabila;
- In cazul in care ofertantul nu este de acord cu indreptarea erorilor aritmetice, oferta sa va fi considerata inacceptabila.

→ Oferta este neconforma atunci cand:

- a) nu satisface in mod corespunzator cerintele Caietului de sarcini;
- b) contine propuneri de modificare a clauzelor contractuale, dezavantajoase pentru AC, iar ofertantul nu accepta renuntarea la acestea;
- c) contine in cadrul propunerii financiare, preturi care nu sunt rezultatul liberei concurente si care nu pot fi justificate;
- d) propunerea financiara nu este corelata cu elementele propunerii tehnice, ceea ce ar putea conduce la executarea defectuoasa a contractului sau constituie o abatere de la legislatia incidenta, alta decat cea in domeniul achizitiilor publice;
- e) oferta este depusa cu nerespectarea prevederilor art. 60, alin 91), lit d) si e) din Lege, raportat la data limita stabilita pentru depunerea ofertelor si/sau oricand pe parcursul evaluarii acestora;
- f) in urma verificarilor prevazute la art. 210 din Lege se constata ca oferta are un pret neobisnuit de scazut in raport cu serviciile, astfel incat sa nu se poata asigura indeplinirea contractului la parametrii cantitativi si calitativi solicitati prin Caietul de sarcini;
- g) in cazul in care ofertantul nu prezinta Comisiei de evaluare informatiile si/sau documentele solicitate sau acestea nu justifica in mod corespunzator nivelul scazut al pretului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerata neconforma.

→ Oferta va fi considerata admisibila - in masura in care modificarile operate de ofertant in legatura cu propunerea tehnica sunt:

- a) Incadrate in categoria viciilor de forma (erori sau omisiuni din cadrul unui document, a carei corectare/completare este sustinuta in mod neechivoc de sensul si/continutul altor informatii existente initial in alte documente prezentate de ofertant, a caror corectare/completare are rol de clarificare/de confirmare, fara a fi susceptibile de a produce un avantaj incorect fata de ceilalti ofertanti);

- b) Reprezinta corectari ale unor abateri tehnice minore (abateri/omisiuni in propunerea tehnica), iar o eventuala modificare a pretului total al ofertei inlcusa in aceste corectari, nu ar fi condus la modificarea clasamentului ofertantilor la procedura de atribuire;
- c) In masura in care modificarile operate de ofertant, la solicitarea Comisiei de evaluare in legatura cu propunerea sa financiara, reprezinta erori aritmetice, respectiv aspecte care pot fi clarificate cu respectarea principiilor prevazute la art.2, alin. 92) din Legea 98/2016, elementele propunerii financiare urmand a fi corectate, implicit alaturi de pretul total al ofertei, prin refacerea calculului aferente.

→ Oferta este considerata neadecvata atunci cand:

Este lipsita de relevanta fata de obiectul contractului, neputand in mod evident satisface, fara modificari substantiale, necesitatile si cerintele Autoritatii contractante indicate in documentele achizitiei.

→ Oferte admisibile:

- (1) Ofertele care nu au fost respinse de Comisia de evaluare in urma verificarii si evaluarii, reprezinta oferte admisibile;
 - (2) Comisia de evaluare are obligatia de a stabili oferta castigatoare dintre ofertele admisibile;
 - (3) Clasamentul ofertelor se stabileste prin ordonarea crescatoare a punctajelor obtinute, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu punctajul cel mai mare;
 - (4) In cazul in care doua sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc, Autoritatea contractanta solicita ofertantilor o noua propunere financiara, iar contractul va fi atribuit ofertantului a carui noua propunere financiara are pretul cel mai scazut;
 - (5) In cazul in care la prezenta procedura proprie se prezinta un singur ofertant, oferta acestuia poate fi acceptata, daca este admisibila.
- Masa pe zi, in limita unei valori zilnice de 16,50 Lei, cu TVA/beneficiar.
 - Limita valorica prevazuta cuprinde: pretul produselor, cheltuielile de transport, de distributie si de depozitare a acestora.
 - Orice modificare legislativa survenita cu privire la actele normative ce au stat la baza Caietului de sarcini, conduce la modificarea conforma a contractului si a conditiilor depuse in Caietul de sarcini, dupa caz.

XVIII. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea produselor livrate se va face lunar, in baza proceselor verbale de receptie si a comenzilor transmise de unitatea scolara beneficiara.

La solicitarea expresa a Autoritatii contractante, ofertantul are obligatia de a prezenta copii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize etc).

Pe perioada contractului, Autoritatea contractanta poate modifica cerintele (frecventa, cantitatea, perioada, locul de livrare etc) in functie de evolutia programului, dar cu anuntarea in prealabil a Operatorului economic, cu cel putin 5 zile lucratoare inainte de modificarea perioadei si a locului de livrare.

XIX. DOCUMENTATIE NECESARA PENTRU CALIFICARE

1. *Scrisoare de inaintare (ce va cuprinde nr de telefon si adresa de e-mail ale ofertantului);*
2. *Imputernicire (daca este cazul);*
3. *Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 164 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;*
4. *Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 165 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;*
5. *Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 167 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice;*
6. *Declaratie privind neincadrarea in situatiile prevazute la art. 59-63 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice (evitarea conflictului de interese);*
7. *Oferta financiara – Formular de oferta (propunere financiara) si Anexa;*
8. *Oferta tehnica*
9. *Declaratie privind partea/partile din propunerea tehnica si financiara care au caracter confidential*
10. *Declaratie de acceptare a clauzelor contractuale obligatorii*
11. *Declaratie privind respectarea legislatiei privind conditiile de mediu, social si cu privire la relatiile de munca pe toata durata de indeplinire a contractului de furnizare;*
12. *Acord de asociere (daca este cazul);*
13. *Declaratie pe propria raspundere cu privire la vizitarea si asumarea punctului de livrare;*
14. *Certificat de inregistrare fiscala, in copie lizibila, cu mentiunea "Conform cu originalul";*
15. *Certificat Constatator emis de Oficiul Registrul Comertului, valabil la data depunerii ofertei, in copie lizibila, cu mentiunea "Conform cu originalul";*
16. *Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale catre Bugetul de stat, eliberat de catre Directiile ANAF teritoriale, din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Certificatul trebuie depus in copie lizibila, cu mentiunea "conform cu originalul" si trebuie sa fie valabil la data deschiderii ofertelor;*
17. *Certificat fiscal privind achitarea obligatiilor fiscale catre Bugetul local, eliberat de catre Directiile fiscale locale, din care sa reiasa ca ofertantul nu inregistreaza debite scadente lunii anterioare deschiderii ofertelor. Certificatul trebuie depus in copie lizibila, cu mentiunea "Conform cu originalul" si trebuie sa fie valabil la data deschiderii ofertelor;*
18. *Autorizatia de inregistrare sanitar-veterinara si pentru siguranta alimentelor, emisa de A.N.S.V.S.A, in copie lizibila, cu mentiunea "conform cu originalul", din care sa reiasa autorizarea desfasurarii activitatii de catering sau restaurant (cu livrare la comanda);*
19. *Dovada (autorizatie ANSVSA) ca ofertantul detine mijloc de transport echipat si dotat corespunzator pentru transportul hranei, pentru transportul marfurilor perisabile, in copie lizibila, cu mentiunea "conform cu originalul";*
20. *Contractul de furnizare insusit prin semnarea si stampilarea fiecarei pagini a acestuia de catre ofertant precum si mentiunea „SUNT DE ACORD CU PREVEDERILE, TERMENELE SI CONDITIILE CONTRACTUALE”.*

XX. NOTA FINALA

- Valoarea contractului nu va depăși 380.600 Lei, fără TVA.
- Prețul contractului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.
- Procedura de achiziție este procedura simplificată proprie, organizată în baza:
 - Hot. 1.171/ 30.12.2025;
 - Monitorul Oficial/05.01.2026 – lista unitatilor de invatamant preuniversitar incluse in Programul National „Masa Sanatoasa” in anul 2026;
 - Procedura interna: PROCEDURA PROPRIE privind achizitia publica de servicii prevazute la Anexa 2 din Legea 98/2016;
 - HCL si Procedura interna nr. 3/21.01.2026, PROCEDURA OPERATIONALA - privind procedura proprie pentru achizitia de servicii sociale si alte servicii specifice prevazute in Anexa 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizitiile publice, avand cod CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2).

Intocmit,
Consilier Principal – Achizitii Publice

