

**COMUNA NĂDRAG
JUDEȚUL TIMIS**

Nr. 157/28.01.2026



CAIET DE SARCINI

**Pentru atribuirea contractului de achiziție publică de
Servicii de catering**

**Programul național MASĂ SĂNĂTOASĂ-Liceul Tehnologic
" Traian Grozăvescu" Nădrag**

CPV 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli (Rev.2)

1. Introducere

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant va elabora oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul contractului ce rezultă din această procedură.

În cadrul acestei proceduri, **UAT Nădrag** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul contractului.

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

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării vor fi folosiți termenii de Autoritatea contractantă și ofertant/ contractant.

Se menționează că, în cadrul documentației de atribuire, acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, se va citi «sau echivalent», astfel încât specificațiile tehnice incluse în proiectul tehnic nu vor determina condiții discriminatorii pentru ofertanți.

Cerințele din caietul de sarcini reprezintă condiții obligatorii pe baza cărora operatorii economici specializați prezintă oferte ce vor conduce la atribuirea contractului de prestări servicii de catering conform următoarelor prevederi:

- Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare
- Hotărârea de Guvern nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare
- Legea nr.123 din 27 mai 2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.
- Ordin nr. 541 din 17 februarie 2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar
- Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026
- ORDIN nr.3.352/70/2025 privind aprobarea Listei unităților/subdiviziunilor administrativ-teritoriale ale municipiilor și a unităților de învățământ în care se implementează Programul național "Masă sănătoasă" și numărul de beneficiari în 2026
- Legea 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;

1.1. Conținutul prezentului caiet de sarcini

Prezentul Caiet de sarcini stabilește condițiile minime pentru acordarea de masă caldă în regim de catering preșcolarilor și elevilor **Liceului Tehnologic "Traian Grozăvescu" din Comuna Nădrag** prin Programul național „Masă sănătoasă” pe perioada desfășurării cursurilor școlare respectiv până în iunie 2026, precum și pe perioada anului școlar 2026-2027, respectiv septembrie -decembrie 2026.

2.Contextul realizării acestei achiziții de servicii

Pentru o informare clară și corectă a participanților la aceasta procedură, precum și pentru stabilirea contextului necesar aplicării raționamentelor profesionale pe perioada derulării Contractului, în special, dar fără a se limita la aspecte ce țin de determinarea naturii generale a Contractului, în cadrul acestui capitol, Autoritatea Contractantă prezintă contextul achiziției, context care a determinat stabilirea obiectivelor principale urmărite de Autoritatea

Contractantă la realizarea acestei achiziții, stabilirea obiectului principal al Contractului și a principalelor cerințe de calitate și performanță.

Scopul **Programul Național MASĂ SĂNĂTOASĂ** (PNMS) constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

Având în vedere situația identificată la nivelul sistemului educațional preuniversitar în care un număr tot mai mare de elevi se afla în risc de abandon școlar sau frecventarea școlilor fiind direct influențată de condițiile socio-economice (familii care nu pot susține școlarizarea) și geografice defavorabile (distanțe mari/ trasee dificile de la domiciliu la unitatea de învățământ, lipsa mesei de prânz), neputând, astfel, participa la activitățile curriculare, condiții care impun implementarea unor măsuri de sprijin, inclusiv continuarea eforturilor pentru îndeplinirea obiectivelor de țară asumate în calitate de stat membru al Uniunii Europene și anume diminuarea ratei părăsirii timpurii a școlii .

Obiectivul general la care contribuie realizarea serviciilor ce formează obiectul achiziției este dat de realizarea unui interes public constând în acordarea cu titlu gratuit, a unui suport alimentar sub formă de masă caldă preșcolarilor și elevilor Liceului Tehnologic "Traian Grozăvescu" din Comuna Nădrag, creandu-se astfel motivație pentru studiu respectiv reducerea abandonului școlar.

Informații despre Autoritatea Contractantă

Comuna Nădrag (Consiliul Local al Comunei Nădrag)

Adresa: Strada: Piata Centrala, nr. 2 Tipul juridic al cumparatorului: Autoritate locală Cod fiscal: 2483246 Cod postal: 307290 Cod NUTS: RO424

Timis Localitate: Nădrag Tara: Romania E-mail: nadrag@primarianadrag.ro Telefon: +40 256328304 Fax: +40 256328304 Adresa Internet (URL): www.nadrag.ro Adresa profilului cumparatorului: https://www.e-licitatie.ro

3. Obiectul contractului

Obiectul contractului îl constituie acordarea de masă caldă în regim de catering preșcolarilor și elevilor Liceului Tehnologic "Traian Grozăvescu" din Comuna Nădrag prin Programul național „Masă sănătoasă”, pe baza comenzilor date de unitatea de învățământ, la sediul beneficiarului.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Liceului Tehnologic "Traian Grozăvescu", în conformitate cu Hotărârea de Guvern nr.1171/2025, privind instituirea Programului național „Masă Sănătoasă” pentru anul 2026.

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 acest sens, autoritatea contractantă a ales asigurarea unei **mese calde** în regim catering pentru elevii care frecventează cursurile școlare.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolarii și elevii sunt cele conforme cu Anexa nr.2 din Hotărârea de Guvern nr.1171/2025.

4. Durata contractului

Contractul de achiziție se va derula de la **semnarea acestuia de ambele părți respectiv până la ultima zi de curs școlar aferentă anului 2026**; în perioada desfășurării activității didactice și orelor de curs operatorul economic având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile Liceului Tehnologic "Traian Grozăvescu" în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

5. Consideratii Generale. Descrierea serviciului de catering

5.1. Obiectivul general

Obiectivul programului PNMS (Programul National Masa Sanatoasă), constă în sprijinirea la educație al tuturor copiilor prin creerea motivației pentru studiu, mentinerea echilibrului socio-emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

5.2. Descrierea activității prestatorului de servicii

5.2.1. Activități generale

- Pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante;
- Porțiile de mâncare vor fi distribuite de către ofertant în fiecare sală de clasă, conform graficului comunicat de către unitatea de învățământ;
- Zilnic, de Luni până Vineri, cu excepția vacanțelor sau a altor zile declarate zile nelucrătoare se va servi o masă caldă beneficiarilor prezenți la cursurile didactice.
- Meniul orientativ este prezentat în Anexa 2 la caietul de sarcini.

5.2.2. Activități specifice. Obligațiile prestatorului

- Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris ca obiect de activitate autorizat servicii de catering;
- Se va furniza o masă caldă (1 fel de mâncare) preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în Anexa 2 la H.G. 1171/2025;
- Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor cu cel puțin 10 minute înainte de ora stabilită, deoarece unitatea de învățământ nu dispune de spații speciale de depozitare.
- Livrarea mesei calde se va face la locația indicată de către beneficiar, respectiv la sediul Liceului Tehnologic "Traian Grozăvescu" din Comuna Nădrag.
- **Fel principal** - porțiile preparate de către ofertant vor avea un gramaj maxim de 350 de grame și vor respecta următoarele cerințe:
 - ✓ 150 de grame carne
 - ✓ 200 grame garnitură, inclusiv salată, în funcție de meniu
 - ✓ un produs de panificație, chiflă cu un gramaj între 50-80 de grame

6. Evidența cantităților maxime solicitate, distribuite și consumate

Nota de comandă pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și livrate se va transmite zilnic și va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă, pe baza registrului de prezență zilnică al beneficiarilor. Nota de comandă se va transmite prin email și/sau telefonic.

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

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

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la prestator. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate vor păstra documentele

justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Suportul alimentar (Masă caldă) va fi livrat pentru un **număr de maxim 262 de elevi**, conform tabelelor de mai jos. Numărul 262 pachete alimentare pe zi/masă caldă, este numărul maxim pe zi, în situația în care intervin schimbări în numărul maxim al preșcolariilor/elevilor, Liceul Tehnologic "Traian Grozăvescu" din Comuna Nădrag va notifica aceste aspecte de îndată prestatorului.

Cantitățile totale zilnice se vor modifica în funcție de numărul real al elevilor prezenți în unitatea școlară.

Numărul de elevi se comunică prestatorului în fiecare dimineață între orele 8:00-09:00 de către un reprezentant al școlii.

Suportul alimentar constă într-un fel principal + un fruct proaspăt/desert/dulciuri de băcărie.

Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Pentru o săptămână cu zile școlare necesarul este:

262 elevi x 5 zile = 1.310 porții de masă caldă în regim catering (un fel principal + un fruct proaspăt/desert/dulciuri de băcărie)

***** Total porții masă caldă în regim catering = 1.310 porții/5 zile de curs școlar**

Pentru o lună cu zile școlare, necesarul de pachete masă caldă este structurat astfel

An școlar 2025-2026

Luna	Numărul de zile de curs	Numărul maxim de beneficiari	Nr.Pachete alimentare	Valoarea estimată lunară pachete (14,865 lei fara TVA/o buc)	Valoare estimată lunară pachete (16,5 lei + TVA 11%/buc)
Februarie 2026	15	262	3.930	58.418,92	64.845,00
Martie 2026	21	262	5.502	81.786,49	90.783,00
Aprilie 2026	16	262	4.192	63.313,51	69.168,00
Mai 2026	22	262	5.764	85.681,08	95.106,00
Iunie 2026 (învățământ preșcolar, primar, gimnazial și liceal)	15	230	3.450	51.283,78	56.925,00
Iunie 2026 (clasa VIII)	10	15	150	2.229,73	2.475,00
Iunie 2026 (clasa XII)	5	17	85	1.263,51	1.402,50
Total an școlar 2025-2026			23.073	342.977,03	380.704,50

An școlar 2026-2027

Luna	Numărul de zile de curs	Numărul maxim de beneficiari	Nr.Pachete alimentare	Valoarea estimată lunară pachete (14,865 lei fara TVA/o buc)	Valoare estimată lunară pachete (16,5 lei cu TVA/o buc)
Septembrie 2026	13	262	3.406	50.629,73	56.199,00
Octombrie 2026	22	262	5.764	85.681,08	95.106,00
Noiembrie 2026	20	262	5.240	77.891,89	86.460,00
Decembrie 2026	13	262	3.406	50.629,73	56.199,00
Total an școlar 2026-2027			17.816	264.832,43	293.964,00

7. Prețul pe unitate de produs și valoarea maximă a contractului

Limita valorică zilnică pentru masă caldă în regim catering pentru un elev/preșcolar este de 14,865 lei fără TVA/zi/copil, respectiv 16,5 lei cu TVA/copil/zi (*cota de TVA este de 11%*).

Aceasta cuprinde prețul suportului alimentar, conținând valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Prețul contractului rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia și este cel prezentat în propunerea financiară, exprimat în lei.

Suma alocata conform HG nr.1171/2025 = 16,5 lei/beneficiar, inclusiv TVA

Pentru un număr maxim de pachete 40.889 (23.073 + 17.816), valoarea maximă estimată este de 607.809,46 lei fără TVA (respectiv 674.668,50 lei cu TVA-conform anexa nr.3 la caiet de sarcini).

8. Specificatii tehnice

Prestatorul se obligă să asigure în zilele de cursuri pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru preșcolarii și elevii ce frecventeaza cursurile Liceului Tehnologic "Traian Grozăvescu" din Comuna Nădrag, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" în anul 2026.

Data limită de consum al produselor transportate de către prestator de la unitatea de preparare către unitatea de învățământ școlar va fi de 24 ore.

Suportul alimentar, respectiv masa caldă va fi preparată ținând cont de normele minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevazute în anexa nr.2 la HG nr. 1171/2025.

Suportul alimentar livrat sub forma de masa caldă trebuie etichetat conform normelor metodologice.

Fructele vor fi spalate în prealabil (după caz) și ambalate individual în folie de protecție de plastic sau ambalaj de hârtie. Valabil și pentru desert/dulciuri de băcărie, etc.

Prestatorul va asigura cel puțin 10 variante de meniuri, iar o varianta nu va fi distribuită mai mult de o singură dată la două săptămâni. În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta tipurile de meniuri pe care propune să le livreze (minim 10 variante).

8.1. Calitatea produselor

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Prestatorul se va prezenta la unitatea de învățământ în timp de maxim 2 ore de la sesizarea unor probleme legate de calitatea și cantitatea porțiilor furnizate și în maxim 1 oră de la sesizare va înlocui porțiile alimentare constatate ca fiind neconforme.

La cererea motivată a elevului major/părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal, formulată în scris și însoțită, după caz, de un document-justificativ, înregistrată la secretariatul unității de învățământ, preșcolarii și elevii care, din considerente de natură medicală sau religioasă, au restricții alimentare beneficiază de masa sănătoasă adecvată situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute la art. 2 alin. (1) din H.G. 1171/2025.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist la solicitarea unității de învățământ din comuna Nadrag.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic de către Prestator, care trebuie să fie o unitate autorizată/înregistrată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, iar pachetele alimentare sunt păstrate până la servire, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare.

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

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:

Conform anexei 2 din cadrul Hotărârii de Guvern 1171/2025, normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi sunt următoarele:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permiși a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

9. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Livrările se vor efectua zilnic, de luni până vineri, distribuite în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător, însoțite de tacâmuri.

Prestatorul se obligă să respecte în mod strict prevederile Ordinului ministrului **sănătății nr. 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți** ;

Nerespectarea prevederilor ordinului menționat, constatată de autoritatea contractantă sau de alte autorități competente, constituie neîndeplinirea obligațiilor contractuale.

În cazul constatării unei astfel de neconformități, autoritatea contractantă are dreptul de a solicita remedierea situației într-un termen rezonabil stabilit în scris.

În situația în care prestatorul nu remediază neconformitatea în termenul acordat sau în cazul constatării unor abateri repetate, autoritatea contractantă are dreptul de a rezilia unilateral contractul, fără punere în întârziere și fără intervenția instanței de judecată, cu notificare prealabilă transmisă prestatorului.

9. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la prestator către unitatea școlară, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi ziua producerii pentru masa caldă.

Pentru depozitare în școala se va folosi spațiu 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.

10. Condiții pentru transport și distribuție

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

*In acest sens, ofertantii vor prezenta în propunerea tehnică **Autorizația sanitar-veterinara si pentru siguranța alimentelor emisa de Autoritatea Sanitara Veterinara si pentru Siguranța Alimentelor, pentru mijloacele de transport care vor fi folosite pentru transportul suportului alimentar***

11. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor H.G. nr. 1171/2025 se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care au metodele de analiză acreditate.

Prestatorul se obligă să livreze o probă gratuită la Liceul Tehnologic "Traian Grozăvescu" din Comuna Nădrag, care va fi păstrată la frigider, pentru a putea fi supusă testării, dacă este cazul. Sarcina efectuării analizei de laborator o are prestatorul la solicitarea responsabilului de către unitatea de învățământ.

12. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

13. Modul de prezentare al propunerii tehnice

Propunerea tehnică va fi întocmită conform cerințelor caietului de sarcini și va fi utilizat formularul din documentația de atribuire

- a) **o descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru conceput** pentru prestarea serviciilor de catering .
- b) se vor prezenta tipurile de meniuri pe care propune să le livreze (minim 10 variante).
- c) **activitățile și sarcinile concrete încredințate personalului** implicat în îndeplinirea contractului și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților, pe zi și pe săptămână
- d) alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice

Ofertantul va prezenta și atașa următoarele documente:

- **Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor**, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
- dovada deținerii (în proprietate, leasing sau închiriere) a minim 1 (un) mijloc de transport auto, pentru a se livra masa caldă. Dovada că ofertantul deține un mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei, pentru transportul mărfurilor perisabile, va fi atașat în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul, respectiv **Autorizația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor emisă de Autoritatea Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, pentru mijloacele de transport care vor fi folosite pentru transportul suportului alimentar.**
- **Declarație pe proprie răspundere** dată de reprezentantul legal al prestatorului din care să rezulte că personalul și mijloacele de transport folosite la prepararea și transportul hranei este avizat de Ministerul Sănătății și îndeplinește toate cerințele legale în vigoare
- **CV-uri ale persoanelor responsabile** pentru îndeplinirea contractului, din care să rezulte că dispune de personal specializat în domeniul contractului, care să poată îndeplini activitățile specificate în caietul de sarcini

- **dovada că dispune de personal precum:** bucătar (minim un bucătar), minim 2 persoane ajutor de bucătărie.
- 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. 2209/4469/2022 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. În acest sens, ofertantii vor prezenta **CertIFICATELE DE ABSOLVIRE A UNUI CURS DE NOȚIUNI FUNDAMENTALE DE IGIENĂ SAU ECHIVALENT, PENTRU PERSOANELE ANGAJATE ÎN PRODUCEREA, MANIPULAREA ȘI DISTRIBUȚIA PRODUSELOR ALIMENTARE.**
- **Declaratie pe propria raspundere** că si-a însusit cerintele din documentatia de atribuire și le va respecta în totalitate, așa cum au fost ele solicitate de autoritatea contractantă
- Declaratie privind respectarea reglementărilor obligatorii în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă și protecția muncii în temeiul art. 51 alin. 2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

14. Modul de prezentare al propunerii financiare

Oferta financiară va fi prezentată la valoarea totală fără TVA, TVA-ul se va evidenția distinct. Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească valoarea totală a bugetului alocat pentru această achiziție, adică prețul unitar / porție **nu trebuie să depășească suma de 14,865 lei fără TVA/zi/copil**, respectiv 16,5 lei cu TVA/copil/zi (cota de TVA este de 11%).

Propunerea Financiară totală trebuie să fie prezentată în Lei, prețul total oferat fiind exprimat cu maxim două zecimale.

Nerespectarea acestei condiții va conduce la descalificarea ofertei ca inacceptabilă.

Oferta va fi însoțită de o anexă în care vor fi justificate toate cheltuielile legate de prestarea serviciului pe nivel de pachet de activități prezentate în propunerea tehnică.

Pentru ca autoritatea contractantă să poată monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții vor depune în cadrul propunerii financiare **o declarație în care să introducă o defalcare a costurilor, per porție**, pe următoarele categorii:

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport;
- d) ambalaj.

Ofertantul trebuie să prezinte **formularul de ofertă si anexa la formular indicat în Secțiunea Formulare**. Pretul total va fi evaluat conform criteriului de atribuire.

Pretul oferat trebuie să includa toate cheltuielile ce urmează a fi efectuate pentru finalizarea contractului de prestari servicii, în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini.

Pretul va fi exprimat în lei, cu și fără TVA.

Nota 1: Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică, respectiv să fie corelată cu elementele propunerii tehnice pentru a evita executarea defectuoasă a contractului, să nu se afle în situația prevăzută la art. 210 din Lege sau să nu reprezinte o abatere de la legislația incidentă, alta decât cea în domeniul achizițiilor publice.

Nota 2: În cazul unei oferte care are un pret aparent neobisnuit de scazut in raport cu serviciile care constituie obiectul contractului de achizitie publica care urmeaza a fi atribuit,

Autoritatea Contractanta are obligatia de a solicita Ofertantului care a depus o astfel de oferta clarificari cu privire la pretul sau costul propus.

Nota 3: In situatia în care comisia de evaluare constată că elemente de preț ale unei oferte sunt aparent neobisnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, utilizându-se ca referință în acest sens informatii cum ar fi buletine statistice, sau cotationi ale burselor de marfuri, alte date/surse comisia de evaluare va solicita Ofertantului care a depus oferta in cauza explicatii cu privire la posibilitatea indeplinirii contractului in conditiile de calitate impuse prin documentatia de atribuire.

Nota 4: Explicatiile aduse de Ofertant vor fi însoțite de dovezi concludente privind elementele prevăzute la art. 210 alin. (2) din Lege, precum si, dupa caz, documente privind preturile ce pot fi obtinute de la furnizori, situatia stocurilor de materii prime si materiale, modul de organizare si metodele utilizate in cadrul procesului de lucru, nivelul de salarizare al personalului ofertantului, performantele si costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru.

Nota 5: 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 inacceptabilă.

Anexe:

-Anexa nr.1- Criteriul de atribuire

-Anexa nr.2-Variantele orientative de meniu propuse de unitatea de învățământ

Întocmit
Valea Florin



Anexa nr.1- Criteriul de atribuire

Pentru atribuirea contractului de servicii, se aplică criteriul de atribuire - „*cel mai bun raport calitate-preț*”.

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

- a) materie primă/produse alimentare;
- b) prepararea hranei;
- c) transport

Criterii	Pondere
<p>1.Componenta financiară Prețul</p> <p>Descriere: Reprezintă prețul oferat în cadrul procedurii Algoritm de calcul: Punctajul pentru criteriul de evaluare “Prețul ofertei” se acordă astfel: a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 50 puncte b) pentru un alt preț decât cel prevăzut la lit. a) punctajul se acordă astfel</p> <p>Punctaj Pfn = $P \text{ min} / \text{Preț n} \times 50$ Preț n =Prețul pentru oferta n Preț min=prețul cel mai mic dintre ofertele admisibile Punctaj Pfn =punctajul pentru oferta n la acest factor</p>	50 %
<p>2. Componenta tehnică Ponderea materiei prime în prețul total/porție</p> <p>Descriere: Autoritatea contractantă a ales acest factor de evaluare pentru a se asigura că hrana livrată îndeplinește condițiile de calitate prevăzute în HG 1171/2025 Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim 40 puncte Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/porție punctajul se calculează astfel:</p> <p>P materie (n) = $P \text{ materie} / P \text{ materie (max)} \times 40$, unde: P materie (n)-punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă; P materie (min) -nivelul cel mai scăzut al ponderii materiei prime din prețul total/porție P materie (max) -nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic decât 40%, oferta va fi considerată necorespunzătoare 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 ofertă</p>	40%

<p>3. Componenta tehnică Distanța de la locul de producție până la locul de consum</p> <p>Descriere: Autoritatea contractantă a ales acest factor de evaluare pentru a se reduce amprenta de carbon, conform prevederilor Ordinului 1946/09.08.2024 și pentru a se asigura că hrana ajunge în stare proaspătă la locul de consum</p> <p>Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cea mai scurtă distanță se acordă punctajul maxim 10 puncte Pentru celelalte distanțe oferite punctajul se calculează astfel:</p> <p>P dist (n) = dist (min) / dist ofertată * 10, unde: P dist (n) – punctajul obținut distanța ofertată de către oferta admisibilă dist (min)-cea mai scurtă distanță ofertată Distanța ofertată- distanța ofertată pentru care se calculează punctajul</p>	<p>10%</p>
<p>Punctaj total = Punctaj Componenta financiară (Pfn) + Punctaj Componenta tehnică + Punctaj Distanța de la locul de producție până la locul de consum</p> <p>Punctajul maxim = 50 + 40 + 10</p> <p>Punctajul final al ofertei va fi stabilit prin calcularea sumei punctajelor aferente fiecărui factor de evaluare, calculate conform algoritmului de calcul prezentat anterior.</p> <p>Oferta cu punctajul final cel mai mare va fi considerată oferta câștigătoare</p> <p>Punctaj maxim total = 100</p>	

Anexa nr.2 - Variantele orientative de meniu cald care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

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