

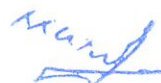
ROMÂNIA
COMUNA BORLEȘTI

Județul Neamț || Tel 0233 297 971 ||

e-mail: primaria@borlesti.ro

Nr.3265 din 17.04.2026

CONDUCĂTORUL AUTORITĂȚII
CONTRACTANTE
PRIMAR
GEORGE MUTU



CAIET DE SARCINI

pentru atribuire contract

**Furnizare și distribuție pachet alimentar în cadrul
Programului Național „Masă Sănătoasă” pentru școlile din
comuna Borlești, Jud. Neamț**

CUPRINS

1. INTRODUCERE.....	3
2. PREAMBUL	4
3. OBIECTUL ACHIZIȚIEI.....	4
4. VALOAREA ESTIMATĂ A ACHIZIȚIEI.....	5
5. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE	6
6. CANTITĂȚI NECESARE.....	6
7. CONSIDERAȚII GENERALE.....	7
8. CONDIȚII DE CALIFICARE. DOCUMENTE OBLIGATORII DE DEPUȘ.....	8
8.1. Cerințe profesionale	8
8.2. Garanția de participare	9
8.3. Garanția de bună execuție.....	10
9. PROPUNEREA TEHNICĂ.....	11
9.1. Considerații generale.....	12
9.2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate	13
9.3. Calitatea produselor	14
9.4. Siguranță și perisabilitate microbiologică	14
9.5. Condiții pentru transport și distribuție.....	15
9.6. Metode de testare și control.....	15
9.7. Distribuția alimentelor.....	16
9.8. Ambalare, etichetare, marcare	16
10.PRINCIPII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVII.....	17
11.FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE.....	18
12.CRITERIUL DE ATRIBUIRE.....	18
13.PROPUNEREA FINANCIARĂ	24
14.DISPOZIȚII FINALE.....	25

1. INTRODUCERE

În cadrul acestei proceduri **COMUNA BORLEȘTI, Județul NEAMȚ** îndeplinește rolul de **Autoritate Contractantă**, respectiv **Achizitor** în cadrul Contractului.

Adresa: comuna Borlești, str. Principală nr. 86, județul Neamț;

Telefon: 0233 297 971;

Fax: 0233 297 971;

E-mail: primaria@borlesti.ro;

Pagina web: <https://www.borlesti.ro/>.

Sursa de finanțare: bugetul de stat, prin Programul Național „Masă sănătoasă” în perioada 2026-2027.

Clauză suspensivă contract:

Conform H.G. nr. 1171/2025 La nivelul sistemului național de învățământ preuniversitar se instituie Programul național „Masă sănătoasă”, denumit în continuare PNMS, derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, începând cu data de 8 ianuarie 2026, pentru preșcolarii și elevii din învățământul preuniversitar.

Conform art. XIX din O.U.G. nr. 89/2025, începând cu data de 8 ianuarie 2026, se implementează Programul național „Masă sănătoasă” finanțat de la bugetul de stat, din sume defalcate din taxa pe valoarea adăugată pentru finanțarea cheltuielilor descentralizate la nivelul comunelor, orașelor, municipiilor, sectoarelor și municipiului București, în limita sumei de 1.531.090 mii lei, aprobată într-o poziție distinctă într-o anexă la legea bugetului de stat pe anul 2026, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat. Repartizarea sumelor pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ, precum și normele metodologice de aplicare a Programului național „Masă sănătoasă” pentru anul 2026 se aprobă prin hotărâre a Guvernului, la propunerea Ministerului Educației și Cercetării.

În lipsa acestei finanțări nu există posibilitatea susținerii acestor cheltuieli din veniturile proprii ale bugetului local al comunei **Borlești**, societățile comerciale participante la aceasta procedură își vor asuma, prin însușirea clauzelor contractuale, rezilierea contractului la simpla notificare a autorității contractante, în situația în care finanțarea de la bugetul de stat va fi anulată.

Durata contractului: 6 luni de la semnarea contractului de către părți (**18.05.2026 - decembrie 2026**), cu posibilitate de prelungire prin act adițional.

Procedura de achiziție aplicată: „procedura proprie” aplicabilă în cazul serviciilor sociale și al altor servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, conform prevederilor art. 68, alin (1), lit. h) și alin. (2), lit. b), respectiv art. 111 din același act normativ.

Coduri CPV: 55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli.

În cadrul acestui document, pentru ușurința exprimării, în funcție de momentul și activitățile/aspectele la care se face referire, se vor folosi următorii termeni care vor avea același înțeles, și anume:

- se va folosi termenul de **Ofertant** – pentru aspecte ce țin de procesul de întocmire și prezentare a ofertei în cadrul procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică;
- se va folosi termenul de **Contractant** – pentru aspecte ce țin de obligațiile asumate în cadrul contractului ce se va atribui în urma aplicării procedurii de achiziție publică;

- se va folosi termenul de **Prestator** – pentru aspecte ce țin de activitățile propuse a fi realizate în cadrul contractului.

2. PREAMBUL

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor ține cont de prevederile:

- Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2026;
- 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;
- 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;
- Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Legii nr. 198/2023 a învățământului preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
- Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinului Ministrului Sănătății nr. 541/2025 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.

Având în vedere faptul că **școlile din comuna Borlești: Școala Gimnazială Borlești, Școala Gimnazială Ștefan cel Mare Mastacăn și Școala Ioan Grigore Teodorescu Ruseni** nu au posibilitatea de a asigura masa caldă în regim propriu și nici nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde în cadrul unităților de învățământ arondate, pentru aceștia s-a optat pentru suport alimentar prevăzută în art. 3, alin. (1), lit. c) din H.G. nr. 1171/2025 și anume „**pachetul alimentar**”.

3. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul achiziției îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru elevii **școlilor din comuna Borlești: Școala Gimnazială Borlești, Școala Gimnazială Ștefan cel Mare Mastacăn și Școala Ioan Grigore Teodorescu Ruseni**, în locurile de desfășurare a cursurilor din comuna Borlești, județul Neamț.

Astfel, locațiile de prestare a serviciului vor fi:

- **Școala Gimnazială Borlești**
- **Școala Gimnazială Ștefan cel Mare Mastacăn**
- **Școala Ioan Grigore Teodorescu Ruseni**

Tipul de suport alimentar pentru elevii **școlilor din comuna Borlești: Școala Gimnazială Borlești, Școala Gimnazială Ștefan cel Mare Mastacăn și Școala Ioan Grigore Teodorescu Ruseni** din ciclurile preșcolar până la liceu, fiind necesar un număr de **69.631 porții**, estimate a fi alocate din **18 mai 2026 până în decembrie 2026**, ținând cont de numărul de elevi și de zile de școală din această perioadă.

Vor primi zilnic suportul alimentar doar elevii prezenți la activitățile didactice. Acesta nu se acordă pe perioada vacanțelor, a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

4. VALOAREA ESTIMATĂ A ACHIZIȚIEI

Valoarea estimată a contractului ce urmează a fi atribuit este de **1.034.716,67 lei fără T.V.A.**, respectiv **1.148.911,5 lei cu T.V.A.**, calculată în funcție de numărul de elevi și de zilele de școală din perioada 18 Mai 2026 – Decembrie 2026.

Valoarea maximă/beneficiar/zi este de 16,5 lei inclusiv T.V.A. (14,86 lei fără T.V.A.)/pachet alimentar, valoare ce cuprinde prețul produselor, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți, fără modificarea tarifului (prețului unitar). Prestatorul va avea obligația de a livra zilnic numărul de porții în funcție de comanda zilnică transmisă de către reprezentanții unității școlare.

Achizitorul nu este obligat să cheltuiască întreaga valoare (sumă) stabilită în contract.

Decontarea și plata se va face în funcție de serviciile prestate în baza comenzilor ferme primite de la unitatea școlară, în cazul nostru **școlile din comuna Borlești: Școala Gimnazială Borlești, Școala Gimnazială Ștefan cel Mare Mastacăn și Școala Ioan Grigore Teodorescu Ruseni.**

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, 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 la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile școlare.

Având în vedere că **școlile din comuna Borlești: Școala Gimnazială Borlești, Școala Gimnazială Ștefan cel Mare Mastacăn și Școala Ioan Grigore Teodorescu Ruseni** au structuri școlare arondate se va desemna câte un responsabil coordonator local de program la nivelul fiecărei structuri.

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, cum ar fi: recepție produse alimentare, efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii de evidență zilnică a livrării pachetului alimentar, completare formulare raportare perioadă. La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului.

La nivelul UAT Comuna **Borlești** coordonarea programului este asigurată de către UAT Comuna **Borlești și școlile din comuna Borlești: Școala Gimnazială Borlești, Școala Gimnazială Ștefan cel Mare Mastacăn și Școala Ioan Grigore Teodorescu Ruseni**, care elaborează și transmite rapoarte periodice, respectiv raportul final privind implementarea proiectului, cu sprijinul unităților de învățământ arondate.

5. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZIȚIE

Contractul de achiziție se va derula de la data semnării de către părți până la sfârșitul anului 2026 cu posibilitatea de prelungire prin act adițional, în perioada desfășurării activității didactice, Prestatorul având obligația de a asigura zilnic pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile **școlilor din comuna Borlești: Școala Gimnazială Borlești, Școala Gimnazială Ștefan cel Mare Mastacăn și Școala Ioan Grigore Teodorescu Ruseni** (cu structurile arondate) în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin **Normele minime obligatorii** care trebuie respectate în pregătirea mesei și **Specificațiile tehnice** pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii din Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă”.

6. CANTITĂȚI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, respectiv porții masă caldă, cantitativ și valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering pentru furnizarea suportului alimentar, precum și valorile asociate acestuia, s-a ținut cont de numărul total de beneficiari (**752** elevi), comunicat de **școlile din comuna Borlești: Școala Gimnazială Borlești, Școala Gimnazială Ștefan cel Mare Mastacăn și Școala Ioan Grigore Teodorescu Ruseni**.

Luna	Nr. zile de cursuri	Nr. elevi beneficiari
Mai	10	752
Iunie	9 (clasa VIII) 14 (celelalte clase)	752: dintre care: 61- clasa VIII 691 – celelalte clase
Septembrie	18	752
Octombrie	16	752
Noiembrie	20	752
Decembrie	15	752
TOTAL	88 – clasa VIII, 93 – celelalte clase	752: dintre care: 61- clasa VIII 691 – celelalte clase

*A fost estimat un nr. de 10 zile de cursuri în luna Mai pentru care va fi necesar furnizarea pachetelor alimentare, față de nr. total de 20 zile de cursuri din luna Mai.

Nr. Crt.	Școala/structura/corp clădire	Nr. de elevi
1.	Școala Gimnazială Borlești	232
2.	Școala Gimnazială Ștefan cel Mare Mastacăn	170
3.	Școala Ioan Grigore Teodorescu Ruseni	350
TOTAL		752 elevi

În funcție de structura anului școlar pentru fiecare ciclu de învățământ și de numărul de elevi din structurile de învățământ arondate, este nevoie de un număr de **69.631 porții**, alocate din luna Mai 2026 până în Decembrie 2026, ținând cont de numărul de elevi și de zile de școală din această perioadă.

7. CONSIDERAȚII GENERALE

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

Școala, prin reprezentanții săi, va comunica zilnic prestatorului numărul de pachete - suport alimentar necesare, iar acesta din urmă va preda școlii numărul de pachete - suport alimentar, corespunzător numărului de elevi prezenți la cursuri.

Unitățile de învățământ răspund, în mod direct, de asigurarea condițiilor de primire, recepție și distribuție a produselor alimentare, 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 lunar, în cel mult 30 de zile de la emiterea documentului fiscal, la solicitarea Prestatorului, pe baza documentelor de recepție calitativă și cantitativă, întocmite și aprobate de unitățile școlare.

Inspectoratul școlar desemnează un inspector responsabil cu monitorizarea desfășurării programului-pilot în unitatea/unitățile de învățământ din județ. Monitorizarea se realizează de fiecare inspectorat școlar, prin diverse tipuri de activități și, fără a se limita la acestea, printre care: colectare și interpretare de date, vizite în unitățile de învățământ, inspecții tematice, rapoarte transmise lunar de către unitatea de învățământ către inspectoratul școlar județean.

Inspectoratul școlar județean este responsabil de comunicarea către Ministerul Educației a oricăror modificări apărute la nivelul unităților de învățământ, în ceea ce privește numărul beneficiarilor sau schimbarea denumirii, comasarea sau desființarea unor niveluri de învățământ.

Serviciile de stat sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor realizează controale oficiale în vederea verificării modului în care sunt respectate condițiile generale și speciale de igienă stabilite în legislația națională și europeană privind siguranța alimentelor, iar Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor realizează controale oficiale conform atribuțiilor specifice legislației privind etichetarea produselor alimentare. Unitățile de învățământ preuniversitar care implementează acest program sunt supuse inspecției sanitare de stat, care este realizată de către personalul împuternicit din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, conform competențelor legale.

Având în vedere că **școlile din comuna Borlești: Școala Gimnazială Borlești, Școala Gimnazială Ștefan cel Mare Mastacăn și Școala Ioan Grigore Teodorescu Ruseni** au structuri școlare arondate se desemnează câte un responsabil coordonator local de program la nivelul fiecărei structuri.

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

Coordonarea programului la nivel de unitate de învățământ constă în diverse tipuri de activități, ca de exemplu: recepție de produse alimentare efectuată cu respectarea legislației în vigoare, servicii, evidența zilnică a livrării mesei calde/pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodică.

La nivelul unității de învățământ se elaborează un raport lunar cu privire la derularea programului.

8. CONDIȚII DE CALIFICARE. DOCUMENTE OBLIGATORII DE DEPUȘ

Caietul de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și reprezintă minimumul de cerințe descrise în mod obiectiv pe baza cărora se va elabora propunerea tehnică și financiară.

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. Orice anexă aferentă vreunui capitol din prezentul Caiet de sarcini, reprezintă parte integrantă a acelui capitol și implicit a Documentației de atribuire.

Ofertanții trebuie să răspundă integral cerințelor minime incluse în acest Caiet de Sarcini și fără a limita funcționalitățile oferite.

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.

Cerințele impuse prin Caietul de sarcini sunt considerate ca **minimale**.

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un produs special, o marcă de fabrică sau comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, standarde sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a unor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de „sau echivalent”.

Ofertele care nu satisfac cerințele Caietului de sarcini sunt considerate ca **neconforme**.

8.1. Cerințe profesionale

Ofertanții au obligația să dovedească faptul că au capacitatea tehnică și personal specializat în vederea realizării în bune condiții a serviciilor de catering pentru acordarea pachetelor alimentare.

În acest sens, autoritatea contractantă solicită ca operatorii economici să facă dovada că sunt autorizați pentru desfășurarea activităților specifice domeniului alimentar, prin prezentarea următoarelor documente:

1. **Autorizația sanitară de funcționare / Notificarea emisă de Direcția de Sănătate Publică** pentru realizarea activităților ce fac obiectul contractului;
2. **Autorizația de funcționare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor / Notificarea emisă de Direcția Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor** pentru activitatea de catering, precum și dovada implementării unui sistem de biosecuritate, acolo unde este aplicabil.

Pentru a verifica faptul că operatorul economic clasat pe primul loc în clasamentul intermediar este autorizat să desfășoare activități în domeniul alimentației publice și respectă cerințele legale privind siguranța alimentelor, autoritatea contractantă solicită prezentarea autorizațiilor emise de Direcția de Sănătate Publică și de Direcția Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor.

Solicitarea Autorizației sanitare de funcționare / Notificării de la Direcția de Sănătate Publică are rolul de a garanta că operatorul economic își desfășoară activitatea în condiții conforme cu normele de igienă și sănătate publică, inclusiv în ceea ce privește spațiile de producție, depozitare și manipulare a alimentelor.

De asemenea, solicitarea Autorizației de funcționare sanitar-veterinare și pentru Siguranța Alimentelor/ Notificării emise de Direcția Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor,

precum și a certificării privind implementarea unui sistem de biosecuritate, este necesară pentru a asigura că operatorul economic respectă cerințele legale privind siguranța alimentelor pe întreg lanțul operațional (aprovizionare, preparare, depozitare, transport și distribuție), prevenind riscurile de contaminare și asigurând protecția sănătății beneficiarilor.

Cerințele sunt justificate prin specificul serviciilor de catering, care implică manipularea produselor alimentare de origine animală și non-animală, fiind necesară respectarea strictă a normelor sanitar-veterinare și de siguranță a alimentelor.

Totodată, aceste cerințe sunt stabilite în corelare cu prevederile legale aplicabile, inclusiv **HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026**, care impune standarde ridicate privind calitatea și siguranța alimentelor furnizate beneficiarilor.

Prin introducerea acestor cerințe, autoritatea contractantă urmărește să reducă riscurile asociate prestării neconforme a serviciilor, să asigure protecția sănătății beneficiarilor și să garanteze faptul că operatorul economic desemnat câștigător are capacitatea legală și profesională de a presta serviciile în condiții corespunzătoare.

8.2. Garanția de participare

Garanția de participare este de **10.347 lei**, reprezentând un procent de **1%** din valoarea estimată fără TVA a contractului. Garanția de participare se constituie în conformitate cu prevederile art. 154 din Legea nr. 98/2016 *„Autoritatea contractantă are dreptul de a solicita ofertanților constituirea garanției de participare a cărei perioadă de valabilitate este cel puțin egală cu perioada de valabilitate a ofertei. Valoarea garanției de participare nu poate depăși 1% din valoarea estimată a contractului de achiziție publică sau, în cazul acordului-cadru, din valoarea estimată a celui mai mare contract subsecvent.”* și va fi restituită conform art. 154¹ din Legea nr. 98/2016: alin. (1): *„Garanția de participare, constituită de ofertantul a cărui ofertă a fost stabilită ca fiind câștigătoare, se restituie de către autoritatea contractantă în cel mult 3 zile lucrătoare de la data constituirii garanției de bună execuție.”* și alin. (3): *„Garanția de participare, constituită de ofertanții a căror ofertă nu a fost stabilită câștigătoare, se restituie de către autoritatea contractantă după semnarea contractului de achiziție publică/acordului-cadru cu ofertantul /ofertanții ale cărui/căror oferte au fost desemnate câștigătoare, dar nu mai târziu de 3 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică/acordului-cadru cu ofertantul declarat câștigător.”*

Garanția de participare trebuie să fie irevocabilă și să fie constituită în suma și pentru perioada de valabilitate prevăzute în documentația de atribuire iar plata garanției se va executa necondiționat, la cererea autorității contractante. În cazul participării în comun la procedura de atribuire, garanția de participare trebuie constituită în numele asocierii și să menționeze că acoperă în mod solidar toți membrii grupului de operatori economici.

Perioada de valabilitate: **90 zile de la data limită de depunere a ofertei.**

Se solicită depunerii dovezii constituirii garanției de participare la depunerea ofertei în cuantumul și durata solicitată.

Garanția de participare se constituie prin:

a) virament bancar;

b) instrumente de garantare emise în condițiile legii astfel:

(i) scrisori de garanție emise de instituții de credit bancare din România sau din alt stat;

(ii) scrisori de garanție emise de instituții financiare nebancare din România sau din alt stat pentru achizițiile de lucrări a căror valoare estimată este mai mică sau egală cu 40.000.000 lei fără TVA și respectiv pentru achizițiile de produse sau servicii a căror valoare estimată este mai mică sau egală cu 7.000.000 lei fără TVA;

(iii) asigurări de garanții emise:

– fie de societăți de asigurare care dețin autorizații de funcționare emise în România sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene și/sau care sunt înscrise în registrele publicate pe site-ul Autorității de Supraveghere Financiară, după caz;

– fie de societăți de asigurare din state terțe prin sucursale autorizate în România de către Autoritatea de Supraveghere Financiară;

c) depunerea la casierie a unor sume în numerar dacă valoarea este mai mică de 5.000 lei;

d) rețineri succesive din sumele datorate pentru facturi parțiale, în cazul garanției de bună execuție;

e) combinarea a două sau mai multe dintre modalitățile de constituire prevăzute la , lit. a)-c) în cazul garanției de bună execuție.

În cazul viramentului bancar, plata se va realiza în contul Autorității contractante **RO57TREZ4915006XXX008554**, deschis la Trezoreria **Piatra-Neamț**, cod fiscal **2612898**.

8.3. Garanția de bună execuție

Cuantumul garanției de bună execuție este de **5%** din prețul contractului fără TVA. Garanția se va constitui în conformitate cu art. 40, alin. (6) din H.G. nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare: *„Suma inițială care se depune de către contractant în contul de disponibil astfel deschis [...] nu trebuie să fie mai mică de 0,5% din prețul contractului de achiziție publică/contractului subsecvent, fără TVA.”*, în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului, conform art. 39, alin. (3) din HG nr. 395/2016 *„Garanția de bună execuție se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică/contractului subsecvent.”*, prin virament bancar sau printr-un instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau din alt stat sau de o societate de asigurări, în condițiile legii.

Acest termen poate fi prelungit la solicitarea justificată a contractului fără a depăși 15 zile de la data semnării contractului de achiziție publică. Garanția se va putea constitui și prin rețineri succesive, în condițiile prevăzute de legislație. În acest caz, contractantul are obligația de a deschide un cont la dispoziția autorității contractante, la Trezoreria Statului din cadrul organului fiscal competent. Suma inițială care se depune de către contractant în contul de disponibil astfel deschis nu trebuie să fie mai mică de 0,5% din prețul contractului fără TVA. Pe parcursul îndeplinirii contractului, autoritatea contractantă urmează să alimenteze acest cont de disponibil prin rețineri succesive (nu mai mari de 5%) din sumele datorate și convenite contractantului până la concurența sumei stabilite drept garanție de bună execuție în documentația de atribuire.

Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, în limita prejudiciului creat, dacă operatorul economic nu livrează, livrează cu întârziere sau livrează necorespunzător suportul alimentar prin raportare la obligațiile asumate prin prezentul contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție, autoritatea contractantă are obligația de a notifica acest lucru Furnizorului, precizând totodată obligațiile care nu au fost respectate. Garanția astfel constituită este destinată acoperirii eventualelor prejudicii suferite de Autoritatea contractantă în executarea contractului sau în cazul rezilierii contractului din motive imputabile de autoritatea contractantă, precum și în cazul prejudiciilor produse în execuția obiectului contractului, din vina Contractantului, ori în alte situații prevăzute în lege. În cazul în care prejudiciul produs de operatorul economic este mai mare decât cuantumul garanției de bună execuție, operatorul economic este obligat să despăgubească Autoritatea contractantă integral și întocmai.

Autoritatea contractantă se obligă să restituie garanția de bună execuție, în termen de 14 zile de la data încheierii procesului-verbal final de recepție calitativă/cantitativă, dacă Achizitorul nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei.

9. PROPUNEREA TEHNICĂ

Propunerea tehnică va conține descrierea produselor și serviciilor cu prezentarea tuturor caracteristicilor în conformitate cu cerințele prevăzute în caietul de sarcini, aplicabile obligatorie prezentei achiziții. În cadrul propunerii tehnice ofertantul va prezenta informații cu privire la materiile prime utilizate, produsele alimentare ce se vor pregăti, cu specificarea furnizorilor/producătorilor, documente justificative de la producător din care să rezulte caracteristicile alimentelor de bază/materia primă. Se va avea în vedere respectare prevederilor și de la punctul IV.4. din Fișa de date a achiziției.

Se va transmite **Propunerea tehnică – Formular nr. 9**, cu anexele aferente, respectiv:

- a) **Declarația privind utilajele, echipamentele tehnice, mijloace de transport, laboratoarele și alte mijloace fixe cu detalierea fluxului tehnologic al unității de producție cu fotografii și planșe - Formular 7;**
- b) **Documentul care să certifice deținerea mijloacelor de transport produse alimentare prevăzute cu termodiagramă (certificat), autorizate sanitar veterinar (DSVSA), cartea de identitate și certificatul de înmatriculare a autovehiculelor;**
- c) **Contract prestări servicii de Deratizare, Dezinsecție și Dezinfecție (DDD) pentru incinta unității de producție a Beneficiarului;**
- d) **Contract prestări servicii de spălare, igienizare, pentru mijloacele de transport produse alimentare utilizate pentru îndeplinirea contractului;**
- e) **Autorizație/ Notificare din partea Inspectoratului pentru Situații de Urgență pentru unitatea de producție a Beneficiarului;**
- f) **Contract prestări servicii de neutralizare a deșeurilor SNCU - Subproduse de Origine animală, Non-destinate Consumului Uman;**
- g) **Document din care să reiasă certificarea pentru management alimentar;**
- h) **Autorizația/acordul de funcționare emis de primăria UAT, pe raza căreia, societatea își are sediul social**
- i) **Pentru personalul implicat în procesul de pregătire, ambalare și distribuție a pachetului alimentar se va face dovada deținerii unui certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform OMS nr. 2209/4469/2022 și a fișei de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform H.G. nr. 355/2007;**
- j) **Extras din Revisal, valabil la data depunerii ofertei, din care să reiasă numărul de angajați activi, cu meseria pe care o deține fiecare;**
- k) **Declarația privind personalul de conducere, organizare, preparare și livrare a pachetului alimentar - Formular 6;**
- l) **Datele prezentate în lista nominală cu personalul trebuie să corespundă extrasului Revisal, în caz contrar se va considera că nu s-au depus documentele solicitate.**
- m) **Document din care să reiasă certificarea pentru management alimentar;**
- n) **Acordul cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal - Formular 8.**
- o) **Declarație privind respectarea obligațiilor din domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă - Formular 5.**

Ofertantul va detalia modul în care oferta îndeplinește fiecare factor de evaluare prevăzut la punctul 12.2 **Componenta tehnică** și în cadrul secțiunea II.2.4 din Fișa de date a achiziției, justificând conformitatea acestora și prezentând/nominalizând documentele doveditoare, astfel încât comisia de evaluare să poată aprecia obiectiv calitatea și adecvarea serviciilor oferite.

9.1. Considerații generale

Supportul alimentar constă în **Pachet alimentar pentru elevii școlilor din comuna Borlești: Școala Gimnazială Borlești, Școala Gimnazială Ștefan cel Mare Mastacăn și Școala Ioan Grigore Teodorescu Ruseni:**

- produse de panificație - pâine feliată sau batoane/chifle/baghete - 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;
- legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

Supportul alimentar conține și un fruct întreg (portocală/ pară/ piersică/ caisă/ măr/ banană sau echivalent) – aprox. 100 gr.

Acestea sunt normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei, pentru elevi. Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectând principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii. Menționăm că toate gramajele sunt produse finite.

Ofertanții au obligația de a prezenta în propunerea tehnică minimum 5 variante de pachet alimentar cu buletinul de analize aferent fiecărui sandwich testat într-un laborator autorizat RENAR, astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se furnizeze același meniu.

Prezentarea ofertei sub numărul de meniuri impus în prezenta documentație duce la declararea ca inadmisibilă a acesteia din punct de vedere tehnic.

Se va prezenta **Lista cu ambalajele folosite**, însoțită de certificatele de calitate și conformitate.

Fructele trebuie să fie sănătoase, fără urme de atacuri provocate de boli și/sau dăunători.

Pachetul alimentar propus trebuie să aibă la bază variantele orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică exemplificate în anexa nr. 3 din Normele metodologice de aplicare a O.U.G. nr. 97/2018, respectiv H.G. nr. 93/2019 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de Urgență a Guvernului nr. 97/2018 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 50 de unități de învățământ preuniversitar de stat, cu modificările și completările ulterioare.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică, cuprinse în Anexa nr. 2 la Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masă sănătoasă” în anul 2026 - **NORMELE MINIME OBLIGATORII** care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:

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.

Lista cu beneficiarii care, din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă, nu pot beneficia de pachetul alimentar și, în consecință, vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute, stabilită pentru un suport alimentar/elev, va fi întocmită de către unitatea de învățământ conform cererilor formulate în baza prevederilor art. 3, alin. (4) din Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” și normele minime obligatorii de aplicare și specificațiile tehnice. Situația se transmite de către conducerea unității de învățământ Prestatorului.

9.2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Operatorul economic autorizat/înregistrat, 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 în unitățile școlare, 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.

Avizele de însoțire a mărfii se întocmesc separat pentru fiecare structura școlară a unității de învățământ și vor avea anexat declarația de conformitate.

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, comunicată de unitatea de învățământ, pe care o va corela cu situația existentă la Prestator. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare către unitățile de învățământ vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

9.3. Calitatea produselor

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

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR I .286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

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, care va fi comunicat de unitatea de învățământ prestatorului. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară vor fi prevăzute ca anexă la contractul de servicii, în funcție de cererile beneficiarilor.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar-veterinare.

Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Se interzice ofertarea preparatelor la grătar și/sau cuptor procesate sau procurate din comerț sub forma preparată și introducerea lor în cadrul pachetului alimentar. În situația în care se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, oferta va fi respinsă ca **neconformă**.

9.4. Siguranță și perisabilitate microbiologică

Pachetul alimentar trebuie să fie pregătit în ziua livrării.

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

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

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

Trebuie avut în vedere faptul că hrana trebuie servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, deoarece unitățile școlare nu dispun de spații amenajate, în care să fie asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale.

9.5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția suportului alimentar se va face zilnic, de luni până vineri, între orele 08:00-10:00 în locațiile detaliate în prezentul caiet de sarcini, pe baza comenzii primite, în scris, din partea unității de învățământ.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseelor, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Produsele alimentare vor fi transportate de la operatorul economic către structurile școlare, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a modifica orarul de servire a hranei cu obligația de a anunța prestatorul, cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciilor de catering, sau în cazul întreruperii activităților școlare, instituția de învățământ își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de porții suport alimentar, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari, cuprinse în comanda lansată către Prestator.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze numărul de pachete în intervalul orar solicitat.

9.6. Metode de testare și control

Dacă unul dintre produse nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, beneficiarul are dreptul să-l respingă, iar prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsul refuzat și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, acestea să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască suportul alimentar în cauză cu altul corespunzător, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere unilaterală a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

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.

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

9.7. Distribuția alimentelor

Distribuția alimentelor se va face numai de către persoane care dețin 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 salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat.

Personalul operatorului economic care distribuie suportul alimentar pentru elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Suportul alimentar va fi împachetat, manipulat și transportat, astfel încât să fie protejat împotriva oricaror contaminări probabile ce pot face ca alimentele să fie improprie consumului uman, contaminate sau să pericliteze sănătatea.

Prestatorul va livra mancarea în ambalaj de unică folosință, astfel încât să fie asigurate respectarea normelor de igienă și sanitar-veterinare.

9.8. 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.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandwich cu șuncă și roșii, sandwich cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „Expiră la data de ...”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare;
- h) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică Ki/kcal	
Grăsimi g din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențione privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

În cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat”, se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”; numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

10. PRINCIPII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PREȘCOLARI ȘI ELEVI

Conform Anexei nr. 2 din Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masă Sănătoasă”, normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru 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 preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară 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 gătit 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, 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 maonezelor, 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.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din suportul alimentar servit prescolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare la fiecare sediu să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

11. FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE

Facturarea produselor livrate se va face lunar în baza proceselor verbale de recepție și constatare și a comenzilor transmise de unitatea școlară beneficiară.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc).

Pe perioada contractului, autoritatea contractantă poate modifica cerințele (frecvența, cantitatea, perioada, locul de desfășurare, etc.) în funcție de evoluția programului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 48 ore înainte de modificarea perioadei și a locului de desfășurare a activității.

12. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

În conformitate cu art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice „Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic în conformitate cu dispozițiile alin. (2), autoritatea contractantă are dreptul de a aplica unul dintre următoarele criterii de atribuire: a) cel mai bun raport calitate-preț”, autoritatea contractantă aplică, pentru atribuirea contractului, criteriul de atribuire „**cel mai bun raport calitate-preț**”.

În stabilirea ofertei câștigătoare, autoritatea contractantă are în vedere atât componenta financiară, cât și elemente tehnice care influențează în mod direct calitatea produselor furnizate, siguranța alimentară, continuitatea livrării și capacitatea reală de executare a contractului.

Factorii de evaluare au fost stabiliți în legătură directă cu obiectul contractului și permit evaluarea comparativă, obiectivă și verificabilă a ofertelor, în vederea selectării ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic.

Punctajul total maxim este de **100 puncte**, repartizat astfel:

1. Componenta financiară – 40 puncte

2. Componenta tehnică – 60 puncte

Oferta câștigătoare este oferta admisibilă care obține **cel mai mare punctaj total**, rezultat prin însumarea punctajelor obținute la toți factorii de evaluare.

Formula generală:

PT = PF + PM + TI + CP + AV + PD

unde:

- **PT** = punctaj total;
- **PF** = punctaj pentru prețul total al ofertei;
- **PM** = punctaj pentru ponderea materiei prime din prețul unitar;
- **TI** = punctaj pentru timpul de înlocuire asumat a produselor neconforme/refuzate;

- **CP** = punctaj pentru calificarea personalului;
- **AV** = punctaj pentru numărul de autovehicule autorizate;
- **PD** = punctaj pentru personalul disponibil alocat executării contractului.

1. COMPONENTA FINANCIARĂ – 40 PUNCTE

1.1. Prețul total al ofertei – PF(n) – 30 puncte

Punctaj maxim acordat: 30 puncte

În cadrul acestui factor se evaluează prețul total al ofertei, exprimat în lei, fără TVA, pentru întreaga cantitate estimată aferentă contractului.

Punctajul se acordă astfel:

- pentru **cel mai scăzut preț total oferat** se acordă punctajul maxim, respectiv **30 puncte**;
- pentru celelalte oferte, punctajul se calculează proporțional, după formula:

$$PF(n) = (\text{Preț minim oferat} / \text{Preț oferat } n) \times 30$$

unde:

- **PF(n)** = punctajul obținut de oferta n pentru factorul preț;
- **Preț minim oferat** = cel mai scăzut preț total dintre ofertele admisibile;
- **Preț oferat n** = prețul total al ofertei evaluate.

Justificarea factorului:

Prețul total al ofertei reprezintă un element esențial în evaluarea eficienței utilizării fondurilor publice și permite compararea directă a impactului bugetar al ofertelor admisibile.

Acordarea unui punctaj de **30 puncte** pentru acest factor asigură menținerea unei ponderi semnificative a componentei financiare în evaluare, fără a transforma însă criteriul de atribuire într-unul bazat exclusiv pe preț. Prin această abordare se urmărește realizarea unui echilibru între exigențele de calitate și necesitatea utilizării judicioase a resurselor financiare disponibile.

1.2. Ponderea materiei prime din prețul unitar – PM(n) – 10 puncte

Punctaj maxim acordat: 10 puncte

În cadrul acestui factor se evaluează ponderea alocată materiei prime din prețul unitar oferat al pachetului alimentar/porției.

Prin **materie primă** se înțeleg ingredientele alimentare utilizate direct la prepararea/furnizarea produsului final, exclusiv cheltuieli indirecte, ambalare, transport, distribuție, utilități, cheltuieli administrative și profit.

Ofertantul are obligația de a alocă pentru materia primă **minimum 60% din prețul unitar al pachetului alimentar/porției**. O ofertă care prevede o pondere a materiei prime **sub 60%** va fi considerată **neconformă** și va fi respinsă. Pentru o pondere de **exact 60%** nu se acordă punctaj, aceasta reprezentând cerință minimă obligatorie.

Punctajul se acordă astfel:

- pentru oferta care prevede **cea mai mare pondere a materiei prime peste pragul minim obligatoriu** se acordă punctajul maxim de **10 puncte**;

- pentru celelalte oferte, punctajul se calculează proporțional, după formula:

$$PM(n) = [(Pondere\ ofertată\ n - 60) / (Pondere\ maximă\ ofertată - 60)] \times 10$$

unde:

- **PM(n)** = punctajul obținut de oferta n;
- **Pondere ofertată n** = procentul din preț unitar alocat materiei prime în oferta evaluată;
- **Pondere maximă ofertată** = cea mai mare pondere a materiei prime ofertată dintre ofertele admisibile.

În situația în care toate ofertele admisibile prevăd exact ponderea minimă de 60%, toate ofertele vor primi **0 puncte** la acest factor.

Modalitatea de verificare:

Pentru demonstrarea îndeplinirii acestei cerințe, ofertanții vor prezenta, în anexa la propunerea financiară, **calculația prețului unitar**, întocmită ca **medie a variantelor de meniu**, din care să rezulte distinct:

- costul materiei prime;
- ponderea materiei prime în preț unitar;
- celelalte componente ale prețului.

Anexa va fi însoțită, după caz, de documente justificative, precum:

- fișe tehnice / specificații de produs;
- declarații de conformitate;
- oferte/facturi/alte documente privind costurile de achiziție;
- informații privind furnizorii;
- orice alte documente relevante pentru verificarea structurii de cost.

Justificarea factorului:

Acest factor este justificat de legătura directă dintre ponderea costului aferent materiei prime și calitatea efectivă a produsului alimentar furnizat. În cazul produselor alimentare, calitatea rezultatului final depinde în mod esențial de calitatea, cantitatea și structura ingredientelor utilizate.

Stabilirea unui prag minim de 60% din preț unitar pentru materia primă urmărește instituirea unui standard minim de calitate, prin limitarea riscului formulării unor oferte aparent avantajoase din punct de vedere financiar, dar susținute prin diminuarea excesivă a componentei alimentare propriuzise.

Punctarea suplimentară a ofertelor care depășesc acest prag minim recompensează acei operatori economici care alocă o parte mai mare din preț unitar componentei esențiale a produsului, respectiv materia primă, în beneficiul calității și valorii nutritive a produselor furnizate.

2. COMPONENTA TEHNICĂ – 60 PUNCTE

2.1. Timpul de înlocuire asumat a produselor neconforme/refuzate – TI(n) – 20 puncte

Punctaj maxim acordat: 20 puncte

În cadrul acestui factor se evaluează timpul asumat de ofertant pentru înlocuirea produselor neconforme/refuzate.

Prin **timp de înlocuire** se înțelege intervalul de timp, exprimat în ore, dintre momentul notificării de către beneficiar/autoritatea contractantă a produsului neconform sau refuzat și momentul recepției produsului conform, înlocuitor, la locația indicată.

Punctajul se acordă astfel:

- pentru **cel mai scăzut timp de înlocuire ofertat** se acordă punctajul maxim, respectiv **20 puncte**;
- pentru celelalte oferte, punctajul se calculează proporțional, după formula:

$$TI(n) = (\text{Timp minim ofertat} / \text{Timp ofertat } n) \times 20$$

unde:

- **TI(n)** = punctajul obținut de oferta n;
- **Timp minim ofertat** = cel mai scăzut timp de înlocuire ofertat dintre ofertele admisibile;
- **Timp ofertat n** = timpul de înlocuire ofertat de ofertantul evaluat.

Notă:

Timpul de înlocuire ofertat pentru produsele neconforme/refuzate trebuie să fie justificat în cadrul propunerii tehnice, prin prezentarea unor informații și/sau documente din care să rezulte caracterul realist și fezabil al termenului asumat, raportat la organizarea logistică, personalul disponibil, mijloacele de transport alocate, punctele de lucru/depozitare, procedura de intervenție și capacitatea efectivă de înlocuire a produselor. Simplul angajament declarativ al unui termen redus, nesuținut de documente justificative, nu este suficient pentru acordarea punctajului.

Modalitatea de verificare:

Ofertantul va prezenta în propunerea tehnică un angajament ferm privind timpul maxim de înlocuire a produselor neconforme/refuzate, precum și descrierea procedurii interne de notificare, retragere și înlocuire a produselor.

Justificarea factorului:

Având în vedere caracterul perisabil al produselor alimentare și necesitatea asigurării continuității furnizării către beneficiari, capacitatea operatorului economic de a înlocui rapid produsele neconforme/refuzate reprezintă un element esențial al calității executării contractului. Un timp redus de intervenție contribuie la prevenirea întreruperii distribuției, la protejarea sănătății beneficiarilor și la menținerea standardelor de siguranță alimentară.

2.2. Calificarea personalului – CP(n) – 20 puncte

Punctaj maxim acordat: 20 puncte

În cadrul acestui factor se evaluează numărul persoanelor calificate în meseria de **bucătar/ajutor de bucătar sau echivalent**, nominalizate pentru executarea contractului.

Ofertantul are obligația de a face dovada existenței a **cel puțin unei persoane calificate** în meseria de bucătar/ajutor de bucătar sau echivalent, alocată executării contractului.

Oferta care nu prezintă dovada existenței a cel puțin unei astfel de persoane va fi considerată **neconformă** și va fi respinsă.

Punctajul se acordă astfel:

- pentru prezentarea documentelor de calificare pentru **minimum 4 persoane – 20 puncte**;
- pentru prezentarea documentelor de calificare pentru **3 persoane – 10 puncte**;
- pentru prezentarea documentelor de calificare pentru **2 persoane – 5 puncte**;
- pentru prezentarea documentelor de calificare pentru **1 persoană – 0 puncte**, cerința minimă fiind îndeplinită.

Modalitatea de verificare:

Pentru personalul propus, ofertantul va prezenta:

- documente de calificare emise de instituții de învățământ sau organisme/centre de formare/perfecționare acreditate, la nivel național sau internațional;
- documente din care să rezulte disponibilitatea personalului pentru executarea contractului;
- extras Revisal sau alte documente echivalente din care să rezulte apartenența persoanelor respective la operatorul economic, după caz;
- lista nominală a personalului propus pentru executarea contractului.

Justificarea factorului:

Calificarea personalului implicat direct în prepararea și gestionarea produselor alimentare influențează în mod direct calitatea produselor furnizate, respectarea rețetelor și a gramajelor, respectarea cerințelor igienico-sanitare și reducerea riscului de neconformitate. Existența unui număr adecvat de persoane calificate contribuie la stabilitatea operațională și la asigurarea unui nivel calitativ constant pe durata executării contractului.

2.3. Numărul de autovehicule autorizate sanitar-veterinar – AV(n) – 10 puncte**Punctaj maxim acordat: 10 puncte**

În cadrul acestui factor se evaluează numărul autovehiculelor autorizate sanitar-veterinar, deținute sau aflate la dispoziția ofertantului, nominalizate pentru executarea contractului.

Ofertantul are obligația de a face dovada existenței a **cel puțin unui autovehicul autorizat sanitar-veterinar**, alocat executării contractului.

Oferta care nu prezintă dovada existenței a cel puțin unui astfel de autovehicul va fi considerată **neconformă** și va fi respinsă.

Punctajul se acordă astfel:

- pentru prezentarea documentelor aferente unui număr de **minimum 6 autovehicule – 10 puncte**;
- pentru prezentarea documentelor aferente unui număr de **2 până la 5 autovehicule – 5 puncte**;
- pentru prezentarea documentelor aferente unui singur autovehicul – **0 puncte**, cerința minimă fiind îndeplinită.

Modalitatea de verificare:

Autovehiculele oferite trebuie să se regăsească în declarația privind utilajele, echipamentele tehnice, mijloacele de transport și celelalte resurse materiale puse la dispoziție pentru executarea contractului.

Se vor prezenta:

- documente de deținere sau de disponibilizare;
- documente de autorizare sanitar-veterinară;
- orice alte documente solicitate prin documentația de atribuire pentru demonstrarea capacității profesionale/tehnice.

Justificarea factorului:

Produsele alimentare ce fac obiectul contractului impun transportul în condiții conforme din punct de vedere sanitar-veterinar, în vederea menținerii siguranței alimentare până la momentul livrării către beneficiari.

Existența unui număr adecvat de autovehicule autorizate alocate executării contractului reprezintă o garanție privind capacitatea ofertantului de a asigura livrări ritmice, în condiții corespunzătoare, inclusiv în situații de urgență, redistribuire sau înlocuire a unor produse neconforme. Acest factor este relevant și proporțional în raport cu obiectul contractului, reflectând robustețea logistică necesară executării în bune condiții a obligațiilor contractuale.

2.4. Personal disponibil pentru executarea contractului – PD(n) – 10 puncte

Punctaj maxim acordat: 10 puncte

În cadrul acestui factor se evaluează numărul personalului disponibil și nominalizat pentru executarea contractului, implicat în activitățile de producție, ambalare, manipulare, încărcare, transport, distribuție și suport operațional.

Punctajul se acordă astfel:

- pentru disponibilitatea a **minimum 10 persoane** alocate executării contractului – **5 puncte**;
- pentru disponibilitatea a **20 persoane sau mai mult** alocate executării contractului – **10 puncte**.

Pentru un număr mai mic de 10 persoane nu se acordă punctaj.

Modalitatea de verificare:

Ofertantul va prezenta:

- lista personalului propus pentru executarea contractului;
- documente din care să rezulte raporturile juridice cu operatorul economic sau disponibilitatea personalului;
- organigrama/descrierea modului de organizare pentru executarea contractului, din care să rezulte rolul și implicarea personalului indicat.

Justificarea factorului:

Executarea contractului presupune o activitate continuă și coordonată de producție, pregătire, manipulare, transport și distribuție, în condiții stricte de timp și siguranță alimentară. Existența unui personal suficient alocat contractului contribuie la continuitatea furnizării, la reducerea riscului de întârzieri sau blocaje operaționale și la capacitatea de a răspunde prompt în cazul unor incidente sau neconformități. Factorul nu urmărește dimensiunea generală a operatorului economic, ci exclusiv resursa umană efectiv disponibilă pentru executarea contractului, fiind astfel direct legat de obiectul acestuia.

Dispoziții finale privind evaluarea

a. Punctajul total al fiecărei oferte admisibile se calculează prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare factor de evaluare:

$$PT = PF + PM + TI + CP + AV + PD$$

b. Va fi declarată câștigătoare oferta admisibilă care obține **cel mai mare punctaj total**.

c. În cazul în care două sau mai multe oferte admisibile obțin același punctaj total, departajarea se va realiza prin compararea, în ordine, a:

- punctajului obținut la factorul **Prețul total al ofertei**;
- punctajului obținut la factorul **Timpul de înlocuire asumat a produselor neconforme/refuzate**;
- punctajului obținut la factorul **Ponderele materiei prime din prețul unitar**.

d. Toate resursele umane și materiale punctate în cadrul factorilor de evaluare trebuie să fie **identificate și asumate expres pentru executarea contractului**.

- e. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita clarificări și documente suplimentare pentru verificarea informațiilor prezentate în ofertă, în măsura permisă de legislația aplicabilă.

13. PROPUNEREA FINANCIARĂ

Propunerea financiară va fi prezentată conform formularului de ofertă, în lei fără TVA, cu două zecimale cu specificarea TVA separat, fără a depăși valoarea estimată comunicată prin anunțul de participare – **Formular nr. 10**. În cazul în care valoarea fără TVA, inclusă în propunerea financiară, depășește valoarea estimată, comunicată prin anunțul de participare, oferta este considerată **inacceptabilă**.

Valoarea totală fără TVA va fi stabilită astfel:

Valoarea totală fără TVA = 1.034.716,67 (nr. porții) x prețul fără TVA/ pachet alimentar oferat

Valoarea totală cu TVA va fi stabilită astfel:

Valoarea totală cu TVA = 1.148.911,5 (nr. porții) x prețul cu TVA/ pachet alimentar oferat.

Oferta financiară trebuie să fie corelată cu elementele propunerii tehnice și să permită îndeplinirea contractului de achiziție la parametrii cantitativi și calitativi solicitați prin caietul de sarcini, în condițiile legal reglementate de legislația în vigoare.

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de ofertă. Propunerea financiară se va prezenta prin completarea modelului de formular și anexei puse la dispoziție în cadrul documentației de atribuire.

Propunerea financiară are caracter ferm și obligatoriu pe toată durata de derulare a contractului. Nu se acceptă ajustarea prețului.

Prețul include: cheltuielile de transport, încărcare, descărcare, toate cheltuielile și comisioanele care vor fi angajate de vânzător în condițiile de livrare. În cazul unei discrepanțe între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar.

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

Clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea descrescătoare a punctajelor obținute de fiecare ofertant.

Oferta câștigătoare va fi oferta de pe primul loc, respectiv oferta cu punctajul cel mai mare, în acord cu prevederile art. 139 din H.G. nr. 395/2016.

În conformitate cu H.G. nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a prețurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- materie primă/produse alimentare;
- prepararea hranei;
- transport.

În mod obligatoriu, cel puțin 60% din prețul unitar al pachetului alimentar per beneficiar se va aloca pentru achiziția materiei prime. Pentru verificarea îndeplinirii acestei cerințe, ofertantul va prezenta dovezi/documente justificative privind calitatea materiei prime propuse, costul și ponderea acesteia în cadrul prețului unitar propus (ex: specificații produse, cost achiziție/distribuție, furnizori etc).

14. DISPOZIȚII FINALE

Ofertanții au răspunderea de a depune ofertele la adresa indicată în termenul stabilit în prezenta documentație.

Ofertele depuse după data și ora stabilite vor fi respinse.

Ofertele vor fi deschise la data și ora specificate în anunțul public. Comisia de evaluare va consemna existența actelor de calificare, a propunerii tehnice și propunerii financiare, urmând ca evaluarea ofertelor să se realizeze în cadrul ședințelor ulterioare.

Dacă autoritatea contractantă identifică erori de fond în documentele achiziției care nu au fost clarificate înainte de data expirării anunțului, procedura se va anula, se vor corecta erorile identificate și se va relua procedura.

În procesul de analiză a ofertelor, Autoritatea contractantă poate solicita clarificări cu privire la ofertele depuse, Ofertanții fiind obligați să răspundă în termenul stabilit de beneficiar.

Ofertele vor fi respinse în următoarele situații:

- a fost depusă după data și ora limită de depunerea ofertelor;
- a fost depusă de un ofertant care nu îndeplinește cerințele minime de calificare, așa cum au fost prevăzute în prezenta documentație;
- propunerea financiară are un cost mai mare sau neobișnuit de scăzut;
- constituie o alternativă la prevederile cerințelor tehnice minimale;
- nu respectă prevederile Caietului de sarcini;
- ofertantul nu răspunde la clarificări în termenul indicat de beneficiar sau răspunsul nu este concludent;
- prin răspunsurile la solicitări de clarificări se completează sau modifică oferta depusă;

În niciun caz, autoritatea contractantă nu va fi răspunzătoare pentru daune legate de anularea procedurii.

Riscurile transmiterii ofertei conform cerințelor, inclusiv forța majoră, cad în sarcina ofertantului.

Întocmit
Jipa Maria
Consilier achiziții publice

